

sale&pepe

SALEPEPE.IT

OTTOBRE 2014 - € 3,50

MONDADORI



Cipolle
ripiene con
castagne
pag. 50

BURRO il ritorno del più elegante dei condimenti **FILLO-**
MANIA per avvolgere i cibi in involucri sottilissimi **PA-**
STA PICCANTE pepe e peperoncino per primi che tolgono
il respiro **CAFFÈ** è sempre l'ora di trasformarlo in dessert

FINALMENTE UNA CASA TUTTA SCAVOLINI

800 KOMMA



Scopri dai Rivenditori Scavolini
o su: **Scavolini Kitchens Living Bathrooms**,
la rivista che racconta tutto il mondo Scavolini:
le nuove cucine e i loro designer,
le novità del progetto Living e, soprattutto,
le collezioni inedite dell'ambiente bagno.
La qualità, le garanzie e l'accessibilità
che hai sempre cercato ora ti aspettano

in una casa tutta Scavolini. Richiedi l'invio gratuito:
www.scavolini.com Numero verde 800 814 815



Con l'acquisto di una cucina, Scavolini offre
10 anni di assistenza garantita per interventi
di ripristino e d'emergenza.
Per informazioni www.scavolini.it/noproblem

Seguici su:



Sistema Gestione Qualità **UNI EN ISO 9001**
Sistema Gestione Ambientale **UNI EN ISO 14001**
Sistema Gestione Salute e Sicurezza **OHSAS 18001**

OPEN design Vuesse

SCAVOLINI™
living
kitchens
bathrooms

La più amata dagli italiani

DALLA NOSTRA CUCINA

E tu che cuoca sei?

Ricette vintage e piatti postmoderni per scoprire come siete in cucina....11

Servizi

TEMA DEL MESE

Burro

Riscoperta di un condimento che sa fare magie in forno e in padella 16

BONTÀ DI STAGIONE

Uva dolce e salata

Squisitezze gourmand con un frutto sorprendentemente eclettico 26

IL TOCCO IN PIÙ

Chiodi di garofano

Una nota esotica nel dessert, ma anche in appetitosi primi e secondi piatti...34

SEMPLICI PIACERI

Pasta hot

Tanti sughi sfiziosi con il tocco piccante di pepe, peperoncino e rafano 38

PASSIONI

Fillomania

Spettacolari creazioni con un capolavoro che viene dal mondo ellenico.....52

LA DOLCE VITA

Caffè a tutte le ore

Le mille declinazioni di una passione italiana, dalla colazione alla cena.....92



Semifreddo alla nocciola

Una deliziosa mousse al gelo su una base di biscotto 100

Evasioni

TAPPE DEL GUSTO

Presi in castagna

Un itinerario goloso sulle tracce del frutto d'autunno per eccellenza 48

L'INVITO

Vacanze romane

Un rilassante weekend alla scoperta delle bontà della capitale.....70



salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Sale&Pepe è social!



Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6

121

LUOGHI ECCELLENTI**Moravia nel cuore d'Europa**

In viaggio in un'affascinante regione della Repubblica Ceca 106

Scuola**LA RICETTA GOURMET****Coda alla vaccinara**

Storia e segreti di un mitico piatto della tradizione capitolina 82

SCELTI DA SALE&PEPE**Lo chef e l'Imperatore**

Il grande Alvaro Claudi ci svela due ricette dell'epoca napoleonica 89

106

TECNICHE**Le patate**

Tutti i modi per cucinarle e i consigli per scegliere quelle giuste 116

Rubriche**A PROPOSITO DI VINI**

I consigli del sommelier

Calici piccanti 47

FOODBLOGGER

Tutto il buono del web

Una rete di... fillo 63

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Coppa piacentina 67

DETTAGLI DI STILE

Decorazioni per rendere più bella la casa

Rose, uva e... tappi di sughero... 81

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina

Per torte a prova d'urto 103

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Donne e uomini in cucina 115

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo

Jambalaya 121

Hanno collaborato
con noi ad Ottobre

**ALVARO CLAUDI**

Oltre che chef e scrittore, è docente di cucina e storia della gastronomia medioevale e rinascimentale. Le ricette che ha preparato per noi vengono da un'antico quaderno scoperto da lui stesso. A pag. 89

PIERPAOLO SEGRÉ

Insegna all'Università del Caffè di Trieste, dove è Senior trainer. Un esperto nella preparazione dell'espresso del cappuccino. Ma anche nell'impiego del caffè nella realizzazione di dolci d'autore. A pag. 99

**ANNA DENTE**

Chi frequenta la sua Osteria la chiama semplicemente Sora Anna. Lei si definisce cuoca-contadina-macellaia. Il suo locale di San Cesareo, in provincia di Roma, è uno dei punti di riferimento della cultura culinaria romano-laziale. A pag. 84



ASSETATA DI MODA? SCOPRI LE LIMITED EDITION FIRMATE MOSCHINO



E VINCI UNA FASHION WEEK A NEW YORK

Vai su www.coca-colalight.it, gioca il codice che trovi sotto ogni tappo di bottiglia PET Coca-Cola light e puoi vincere una t-shirt Moschino al giorno. E se ti iscrivi al Coca-Cola light Club, vinci una settimana fashion a New York per due persone.

Regolamento completo su coca-colalight.it. Montepremi reg. base € 10.000 + IVA.
Integrazione TP 245/14 (Moschino) € 14.875 + IVA. Scade il 31/12/2014.

Coca-Cola
light

INDICE

LE RICETTE DI OTTOBRE 2014

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

Flamiche al taleggio.....	19
Pane al guanciale pancetta ed erbe	77
Pirofiline di patate alla birra	118
Pizza e fichi	77
Rotolini di salsiccia ed erbe al ragusano	58
Torta al formaggio con chutney di prugne.....	60

PRIMI

Brodo di manzo con gnocchetti di fegato	107
Chitarra al peposo	42
Fregola con pomodori verdi salsiccia e peperoncino.....	39
Gnocchi di zucca con coppa e zucchine.....	68
Linguine con burrata, pesto di spinacini e julienne candita	44
Maltagliati con ragù di castagne e peperoncino Scotch Bonnet.....	41
Mezze penne con pere, rafano e radicchio	44
Patate in tovagliolo.....	12
Reginette con ragù bianco di coste, crescenza e peperoncino....	44
Risotto alle pere.....	36
Tonnarelli alla puttanesca.....	77
Tortelli di castagne.....	50
Zuppa bianca di uova.....	51

SECONDI

Bastela di galletto alle erbe aromatiche e pomodori verdi.....	54
Coda alla vaccinara.....	83
Coniglio alla ciociara.....	77
Costata cotta sul sale con il burro del vignaiolo	20
Gamberi grigliati piri piri e burro al limone.....	21
Gamberoni al vapore e pancetta croccante	78
Pollo al curry e uva.....	32
Quaglie arrosto all'uva.....	36
Stufato di pollo alla creola	122

PIATTI UNICI

Cosciotto d'anatra con cavolo rosso e canederli di patate.	110
---	-----

CONTORNI, VERDURE, SALSE E RIPIENI

Broccolo romanesco ripassato in padella	75
Cipolle ripiene con castagne	50
Magie con i cachi	13
Patate rosse ammollicate.....	118
Ratatouille agrodolce.....	32
Ripieni d'autunno per i ravioli	14
Tortini croccanti di patate julienne.....	118

DESSERT

Brioche a tête	19
Budini al caffè caramellati all'arancia	95
Cake al caffè con briciole speziate	94
Cake con le mele e formaggio dolce	36
Castagnaccio napoletano	50
Cheesecake al cappuccino.....	96
Crêpes al caffè con ricotta, miele e cardamomo	93
Crostata alle mandorle e uva.....	32
Crostata con confettura di visciole	78
Crostatine alla crema frangipane e mele	60
Crumble di pere e piccoli frutti	53
Cupcake ai mirtilli e crema al burro e sciroppo d'acero	23
Eggnog al rum e noce moscata.....	99
Millefoglie croccante allo zenzero e caffè.....	98
Moelleux al mascarpone e uva	30
Nuvola di ricotta su frolla di cacao.....	78
Rose alla frutta secca.....	60
Semifreddo alla nocciola.....	101
Sfogliata di mele alla crema	90
Sorbetto di uva americana con la panna.....	29
Strudel di mele.....	112
Tarte au sucre.....	24

COCKTAIL E BEVANDE

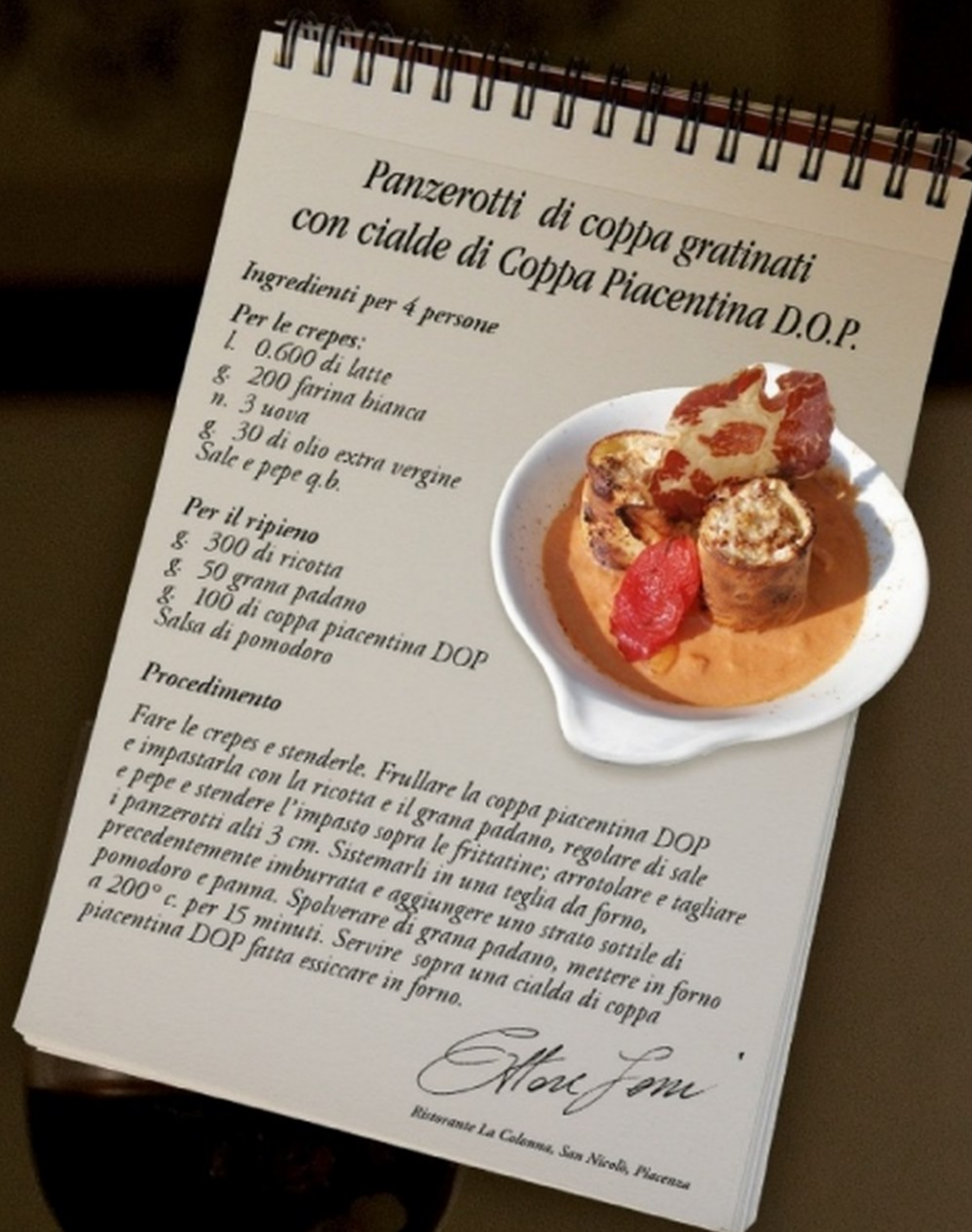
Cappuccino fai-da-te.....	13
---------------------------	----

INDIRIZZI

- **100FA**, www.100fa.it
- **Alessi**, www.alessi.it
- **Bialetti**, www.bialetti.it
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Blueside Steroglass**,
www.blueside-design.com
- **Broggi**, www.broggi.it
- **C&C**, www.cec-milano.com
- **Ceramiche Bucci**, www.fonderiabucci.it
- **Ceramiche Fasano**, www.fasanocnf.it
- **Coincasa**, www.coincasa.it
- **Corrado Corradi**, www.corrado-corradi.it
- **Covo**, www.covo.it
- **Dispensabile**, www.dispensabile.it
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **Emsa**, www.emsa.com
- **Fazzini**, www.fazzinispas.com
- **Guardini**, www.guardini.com
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Iittala**, www.iittala.com
- **Kasanova**, www.kasanova.it
- **KnIndustrie**, www.knindustrie.com
- **L'Abitare**, www.labitare.mi.it
distribuito da Corrado Corradi
- **L'arte nel pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **La casetta della Madonna dei monti**,
Roma; 06 4827756
- **La Fabbrica del Lino**,
www.lafabbricadellino.com
- **Laessee**, www.laesseececeramica.it
- **Linum**, www.linum.se
- **Madame Gioia Home**,
www.madamegioiahome.it
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Maino Carlo**, www.mainocarlo.it
- **Marina C.**, www.marinac.it
- **Maxwell & Williams**,
www.maxwellandwilliams.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Once Milano**, www.oncemilano.com
- **Riedel**, www.riedel.com
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Rosenthal Studio Line**, distribuito da
Sambonet Paderno, www.sambonet.it
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Silikomart**, www.silikomart.it
- **Silva Tessuti**, www.silvatessuti.it
- **Snips**, www.snips.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Spazio Sumampa**,
www.spaziosumampa.com
- **Stamperia Bertozzi**, www.stamperiabertozzi.it
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Thisispaper**, www.thisispaper.com
- **Villa d'Este Home Tivoli**,
www.villadestehometivoli.it
- **Virginia Casa**, www.virginiacasa.it
- **Zani&Zani**, www.zaniezani.it
- **Zenker**, www.zenker-backformen.de

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2013

Richiedetelo via e-mail al nostro "Servizio indici" (salepepe@mondadori.it). È disponibile in versione elettronica e verrà inviato gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta.



Unica



Consorzio Salumi DOP Piacentini - Palazzo dell'Agricoltura - Via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza - Tel. 0523 591260 - Fax 0523 608714 - info@salumidoppiacentini.it
www.salumitipiciacentini.it



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia Romagna

IL CALORE HA *più gusto*

SE IL CLIMA DELLA CASA
NASCE IN CUCINA



Abbiamo in mente un'idea di calore domestico che coinvolge non solo il clima, ma la casa intera: nella vita, nelle emozioni, nel piacere di ritrovarsi. Una casa ospitale e sana, dove il benessere si sente e la cucina è il centro della quotidianità.

Per questo abbiamo realizzato **Bella**: una cucina a pellet, per riscoprire i sapori di una volta, e insieme una caldaia tecnologicamente avanzata per riscaldare tutta la casa, mantenendo il giusto clima in cucina. E poi, è automatica: la programmi e la gestisci in remoto con il tuo smartphone tramite la APP dedicata Palazzetti. **Cucina, riscalda tutta la casa, come e quando vuoi tu: bentornata convivialità.**



ilgustodelrisparmio.palazzetti.it
Numero Verde 800-018186

PALAZZETTI
IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

10 RICETTE CON I FUNGHI PORCINI



FUNGHI: LE SUPER TEN

È il momento giusto per gustare i funghi freschi, specialmente i porcini. Sul sito c'è una top ten ricette dedicata a questi frutti della terra: 10 idee per prepararli in modo sempre diverso. Si possono accompagnare con la carne, la polenta o usarli come ingrediente principe di risotti e flan e persino come ripieno per gustose torte salate, sulla pizza o per un sugo veloce per la pasta.



SPLENDIDA, SPLENDIDA COPENHAGEN

Dinamica città del food e del design, Copenhagen ha storie affascinanti da raccontare, come quelle del magico laboratorio delle caramelle o del truck degli hot dog bio. Le ricette sono tante e squisite: dagli innovativi smushi ai tradizionali smørrebrød cucinati dove un tempo c'era la compagnia navale del Titanic. Alla capitale danese è dedicato un curioso video reportage.

Ghiotto autunno

RICETTE DA GUSTARE NELLE GIORNATE SETTEMBRINE, NOTIZIE QUOTIDIANE PER ESSERE SEMPRE AGGIORNATI E UN FAVOLOSO VIDEO TOUR

di Barbara Roncarolo

LA PIÙ AMATA

Conosciuta ai più come torta della nonna, la crostata al limone con i pinoli è un classico sempre apprezzatissimo. È di origine fiorentina, è diffusa soprattutto in Toscana e in Liguria, ma piace in tutta l'Italia. In questa versione la base è una frolla classica, mentre la crema racchiusa nel guscio di pasta è arricchita dalle mandorle. Nell'ultimo mese questo raffinato dessert è risultato il più amato: quasi 8 mila persone hanno deciso di condividere su facebook questa ricetta.



salepepe.it

Cerca nel sito Sale&Pepe

FRUTTE OCCASIONI SPECIALI SCUOLE DI CUCINA LUOGHI E PERSONAGGI VINI

home > news > eventi > news > i cibi che ci aiutano nelle pulizie di casa

I CIBI CHE CI AIUTANO NELLE PULIZIE DI CASA

Maionese sul legno, ketchup sul ferro, bucce di banana per detergere gli accessori in pelle e caffè nel frigo. Questi e altri alimenti sono una valida alternativa ai prodotti in commercio per la pulizia della casa

Facebook 3x5 YouTube 1000



LA NEWS PIÙ LETTA

Maionese sul legno, ketchup sul ferro, bucce di banana per gli accessori in pelle e caffè nel frigo. Chi l'avrebbe mai detto? Gli alimenti che consumiamo abitualmente possono aiutarci nelle pulizie di casa e sono una valida alternativa ai detergenti in commercio. Ogni giorno la redazione scrive notizie fresche dal mondo del food e questo mese la notizia citata è stata la più cliccata.

*Riscopri il piacere del gioco
e l'energia del sorriso.*

Vivi biologico Scegli **GerminalBio**

Germinal Bio è il gusto autentico
dei migliori alimenti biologici.
Per il tuo benessere. Per il nostro mondo.



BIO



www.nutrilatuasalute.it
blog.germinalbio.it



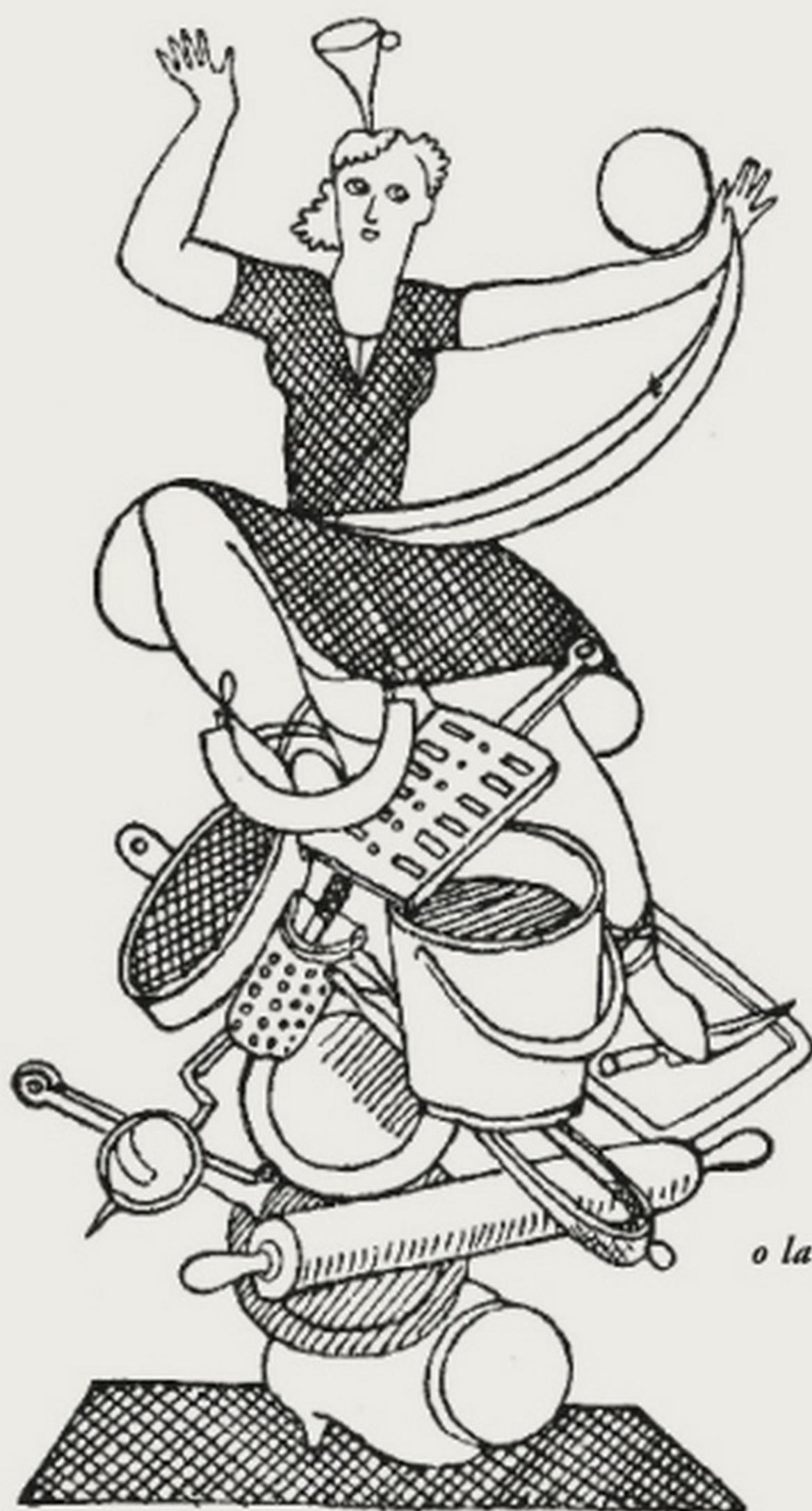
Laura Maragliano



E tu che cuoca sei?

**RICETTE ANNI TRENTA
E SOFISTICATI PIATTI
POSTMODERNI, PER SCOPRIRE LA
VOSTRA PERSONALITÀ IN CUCINA**

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette di Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



*Fillina
o la cuoca acrobata*

Che cuoche siete? Distratte, fantasiose, esperte o pasticciere? Guardandovi il palmo della mano potreste scoprirlo. A spiegarlo non è un trattato di chiromanzia, ma l'incipit curioso e ironico di una gemma editoriale degli Anni Trenta, "La cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato", pubblicato dalla Domus in piena epoca fascista per aiutare le giovani spose a scegliere la cuoca di casa. Cuoca che viene delineata dal tratto sottile di molte delle 32 illustrazioni che corredano il libro e portano le firme famose del designer Tommaso Buzzi e dell'architetto Giò Ponti. Vedendo queste immagini non si può che sorridere e calarsi in un gioco d'immedesimazione (in redazione lo abbiamo fatto). A chi assomigliamo di più? A Galilea, la cuoca meccanica che usa congegni leonardeschi, o a Leonarda, la cuoca collerica "da rispettare ma da sopportare", oppure a Bernarda, la cuoca poltrona che non vorrebbe mai cambiare menu, o a Celeste, sempre tra le nuvole, "pessima agli effetti della cucina e dell'economia". Seguono Galdina, definita angelica perché dedita solo a pietanze vegetariane, frutta cotta e consommé, Remigia la letterata, Fillina l'acrobata che annaspa tra imbuti e casseruole, Zeffirina la cuoca veloce. Bello il "Quattrova illustrato", che dispensa ricette classiche, fantasiose, trucchi, suggerimenti e lancia invettive come quella dedicata agli antipasti, che alterna capitoli di vera scuola ad altri più gustosi come il "Del salsificare" o divertenti del tipo "Come ci si comporta davanti a un uovo", per poi parlare di tutti gli ingredienti, patate comprese, con ricette "ottime giuntemi fresche, fresche d'Oltralpe" (come quella che trovate voltando pagina). Per provare che cuoche siete. E io cosa sono? Un po' Leonarda, un po' Fillina, molto Zeffirina e ogni tanto Galilea. A seconda della giornata.

> segue a pag. 12



PATATE IN TOVAGLIOLO

PER 8 PERSONE

3 kg di patate medie - 4 panini - 300 g di burro
- 6 uova - una tazzina di latte - una manciata
di pangrattato - 100 g di parmigiano grattugiato - un
mazzetto di salvia - noce moscata - sale - pepe

- **1** Lavate le patate e lessatele in abbondante acqua salata. Sgocciolatele e lasciatele intiepidire (non devono raffreddarsi completamente). Intanto, prelevate la mollica dai panini e mettetela a bagno nel latte. Fate sciogliere 150 g di burro su fuoco bassissimo.
- **2** Sbucciate le patate e passatele allo schiacciapatate facendo cadere il purè in una ciotola. Separate i tuorli dagli albumi e montate a neve questi ultimi. Mescolatele il purè con i tuorli, il burro fuso, la mollica strizzata, un po' di noce moscata, sale e pepe. Infine, aggiungete gli albumi montati.
- **3** Ungete un tovagliolo con 50 g di burro e poi cospargetelo con il pangrattato. Date all'impasto una forma cilindrica, avvolgetelo con il tovagliolo e legate le estremità a caramella con spago da cucina. Portate a leggera ebollizione abbondante acqua salata, immergetevi il rotolo e cuocetelo per 2 ore scarse. Toglietelo dall'acqua, eliminate il tovagliolo e tagliatelo a fette. Condite con il burro rimasto fatto fondere con la salvia, il parmigiano, pepe e noce moscata.



Un impasto di patate lessate, uova, burro e mollica viene avvolto in un tovagliolo, bollito per 2 ore e affettato. Una ricetta semplicissima per un risultato più che goloso, grazie anche al condimento finale con burro, salvia e parmigiano. È interessante il passaggio che prevede di ungere il tovagliolo con un po' di burro e cospargerlo con il pangrattato prima di avvolgere il rotolo: un trucco che serve per impermeabilizzare la tela in cottura e per evitare che si attacchi all'impasto.



Magie con i caki

Una volta ridotti in purè con il frullatore, dopo averli sbucciati e privati di eventuali semi, questi succulenti frutti di stagione danno vita a una salsina deliziosa che si presta come complemento goloso di mille delicatessen dolci e salate. Mescolandola con zucchero o miele e un po' di limone o lime, si ottiene una vitaminica leccornia da gustare così com'è oppure come arricchimento di yogurt, budini, panne cotte o montate, bavaresi, semifreddi e gelati (evitate i dolci al caffè). Magari completando il tutto con pistacchi tritati grossolanamente o con qualche marron glacé spezzettato. Per i piatti salati, invece, fate restringere del succo d'arancia con un po' di zucchero su fuoco dolce e poi mescolatelo con il purè di caki: otterrete una salsa perfetta per regalare un tocco gourmand agli arrosti di maiale o al petto d'anatra in padella, e ancora, per accompagnare formaggi freschi come lo stracchino o lo squacquerone.



Goloso cappuccino fai-da-te

Si può preparare in casa un buon cappuccino? Certo che sì. Inanzitutto, occorre che vi procuriate l'apposito recipiente a stantuffo o il frullino da tazza (foto accanto) per montare il latte. In alternativa, potete shakerarlo energicamente in un vasetto con coperchio. Per ottenere una schiuma densa e persistente utilizzate latte intero: quelli scremati si gonfiano moltissimo ma si sgonfiano subito dopo. Per una porzione, scaldate 1 dl di latte a 60-70° (non deve assolutamente bollire), montatelo e versatelo in una tazza con 30 ml di caffè bollente inclinando il bricco in modo che la schiuma scenda per ultima. A questo punto completate il cappuccino con cacao o cannella in polvere, cioccolato grattugiato (magari mescolato con granella di nocciole), amaretti sbriciolati, panna montata o cioccolato fatto fondere con poca panna (perfetto anche per creare disegni sulla schiuma). Per una vera raffinatezza, quando scaldate il latte aggiungete un baccello di vaniglia tagliato a metà nel senso della lunghezza.





Farina di ceci

Valida alternativa alla carne per il suo importante apporto proteico, e ideale anche per chi è intollerante al glutine, la farina di ceci è la base di una lunga serie di ricette regionali: le schiacciate (come la cecina toscana, la belacauda piemontese, la fainè sarda), le polentine da servire con gli intingoli di pesce (praticamente in tutte le città costiere), le frittelle (la panissa e i cuculli liguri, le panelle siciliane) e per addensare zuppe e vellutate. Senza dimenticare la cucina vegetariana, dove la farina di ceci partecipa ad hamburger, pani, focacce, torte salate, pasta, gnocchi e biscotti. Di certo, tra tutte queste prelibatezze, la specialità più amata è la farinata ligure, una sorta di morbida schiacciata, da gustare calda con sale pestato e rosmarino. Eccone una versione rapida: mescolate 900 ml di acqua con 300 g di farina di ceci, lasciate riposare 2 ore e incorporate mezzo bicchiere di olio. Foderate la leccarda del forno con stagnola, ungetela, versatevi la pastella e cuocete per 40 minuti a 200°.

Insoliti ripieni d'autunno per i ravioli

Funghi porcini e patate. Lessate 400 g di patate a cubetti, sgocciolatele e passatele allo schiacciap patate. Rosolate 500 g di porcini a pezzetti con un filo d'olio, 1 spicchio d'aglio tritato e un pizzico di sale. Quando il liquido di cottura evapora, regolate di sale, pepate e aggiungete un po' di prezzemolo sminuzzato. Tritate i funghi grossolanamente, incorporateli alle patate con 50 g di grana grattugiato e regolate di sale se necessario.

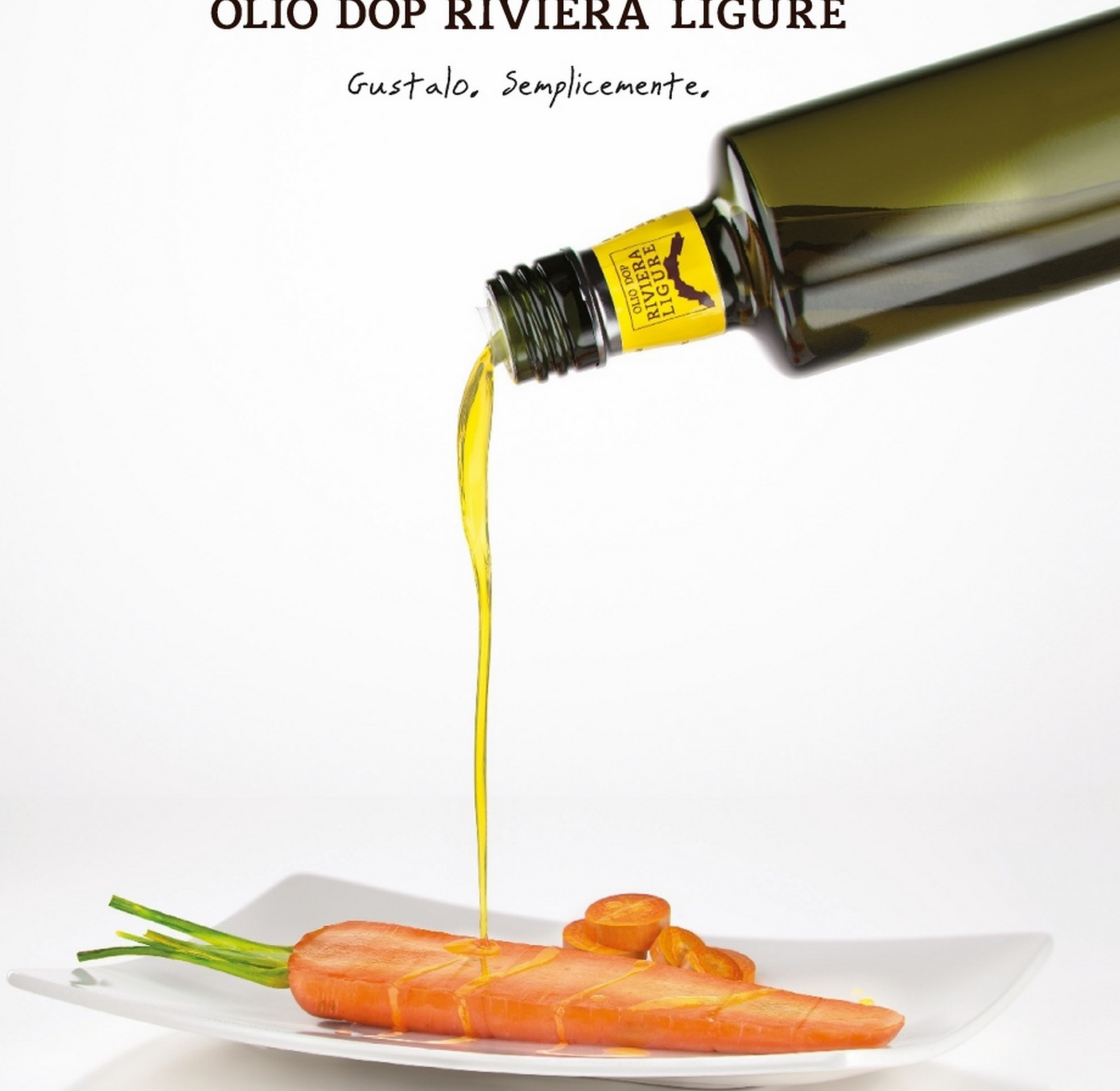
Mele e stracchino. Rosolate 3-4 mele rosa sbucciate e ridotte a dadini in una padella con burro, sale, pepe e scalogno tritato. Cuocete per qualche minuto con il coperchio, quindi toglietelo e lasciate asciugare il fondo di cottura. Una volta tiepide, mescolate le mele con 200 g di stracchino, poca mollica di pane sbriciolata e 3-4 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato.

Gamberi e cannellini. Sbollentate in poco latte 1 spicchio di aglio. Frullate nel mixer 300 g di fagioli cannellini lessati con l'aglio, un filo di olio, poco succo di limone, qualche goccia di tabasco (meglio se verde), sale e pepe. Incorporate 300 g di gamberi puliti e tritati grossolanamente.



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Gustalo. Semplicemente.



AUTENTICO LIGURE

IL COLLARINO GIALLO DEL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE PORTA SULLA TUA TAVOLA LA GARANZIA DEL TERRITORIO E DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ CONTROLLATO, CERTIFICATO.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



OLIORIVIERALIGURE.IT

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE: L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI
REGOLAMENTO (CE) N. 1782/2003



REGIONE
LIGURIA



REPUBBLICA
ITALIANA



UNIONE
EUROPEA

TEMA DEL MESE

Burro

BENTORNATO AL PIÙ ELEGANTE DEI
CONDIMENTI. RIVALUTATO DA CHEF
E NUTRIZIONISTI, ECCOLO DI NUOVO
PRONTO A DARCI SOSTANZA, PROFUMO
E DELIZIA. CRUDO E IN COTTURA

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino,
foto di Adriano Brusafferri, ricette di Alessandra Avallone,
styling di Alessandro Pasinelli Studio

In queste due pagine,
piatti Ikea.
Indirizzi a pagina 6



Come farlo in casa
Per fare in casa il burro si può usare un mixer, un frullatore o anche le fruste da cucina, ma l'ideale è la zangola. Questo attrezzo può avere fogge diverse, ma il meccanismo è sempre lo stesso: un contenitore in cui si muove una paletta o uno stantuffo per agitare la panna in modo da separare il grasso dal latticello. La più pratica è la zangola a manovella, che permette di produrre il movimento energico senza troppa fatica. Quando la massa solida comincia a formarsi, bisogna scartare il liquido e ripetere l'operazione più volte aiutandosi con un colino a maglie fitte o un telo. Al termine, il burro va lavato sotto l'acqua fredda per eliminare le impurità e quindi messo a raffreddare in frigorifero.



I tempi duri, che lo hanno messo un po' da parte nei consumi perché colpevole di non essere in linea con i dettami di nutrizionisti e dietologi, sono finiti per il più elegante dei condimenti? I segnali ci sono, con la gioia di chi ama la buona cucina e la buona tavola. Ah, quelle fette fragranti di pane e burro d'alpeggio nelle prime colazioni in montagna... Per non dire della dorata cotoletta alla milanese o del risotto all'onda generoso di burro secondo la ricetta tradizionale. Buone notizie vengono dal mondo scientifico: recenti studi lo riabilitano anche in cottura, smontando vecchi ed errati tabù nutrizionali e certe mode "naturalistiche", secondo i quali questo protagonista di tante ricette capolavoro, sarebbe stato "contro" la salute, il benessere, la linea. Se l'olio extravergine d'oliva è il condimento più corretto nell'alimentazione mediterranea, il burro porta sapore e sostanza diversi a piatti irrinunciabili del nostro patrimonio, oltre che della grande cucina francese e della tavola occidentale tutta.

> segue a pag. 18



> segue da pag. 17

La cucine settentrionali, soprattutto piemontesi, lombarde, emiliane hanno nei grassi animali i loro fondamenti. Per secoli, fino alla metà del Novecento, esistevano due Italie: quella dell'olio, cioè delle regioni del Sud, ma anche di Liguria e Toscana, e quella del burro, cioè delle zone della pianura padana, con la sua grande tradizione lattiero-casearia, e di quelle alpine. Per esempio, a Milano, negli anni Sessanta, l'olio extravergine era rarissimo. Le due culture poi si sono mescolate e l'olio, che resta il condimento più sano in assoluto, ha trionfato, relegando il burro in un angolo. Ma adesso si aprono nuovi scenari e i consumi riprendono. Si torna al piacere di fare in casa dolci e torte salate come quelli

presentati in queste pagine, dove il burro è principe. E anche carne e crostacei diventano qualcosa di speciale se accompagnati da questo condimento sapientemente aromatizzato.

Burro chiarificato & C

Per soddisfare le esigenze più diverse, si cercano ingredienti di qualità, con caratteri specifici. Ed ecco il burro a ridotto tenore di grasso o alleggerito, quello a ridotto contenuto di colesterolo o leggero. Per i maghi dei fornelli, c'è il burro chiarificato che, grazie all'eliminazione dell'acqua, raggiunge un alto punto di fumo e, per questo motivo, è indicato nelle cotture a fiamma viva.

> segue a pag. 24



BRIOCHE A TÊTE

PER 18 BRIOCHE

per l'impasto: 500 g di farina 00 + la farina per la spianatoia - 30 g di zucchero - 1 cucchiaino di sale - 10 g di lievito di birra fresco - 3 uova - 2 tuorli - 150 g di burro morbido + il burro per gli stampi per la composta: 2 mele golden - 1 cestino di more - 2 cucchiai di zucchero di canna - il succo di 1/2 limone - 1 nocciola di burro

- **1** Versate nell'impastatrice la farina, lo zucchero e il lievito sbriciolato. Azionate il gancio a bassa velocità e incorporate le uova; quando si forma l'impasto incorporate il burro morbido, poco alla volta. Lavorate l'impasto a velocità media per circa 10 minuti, finché diventa elastico e si stacca dalle pareti. Coprite la ciotola e lasciate lievitare l'impasto per 1 ora.
- **2** Togliete la pasta dalla ciotola, formate un panetto, copritelo con la pellicola e mettetelo in frigo per 2 ore. Dividete l'impasto in 18 porzioni; con le mani sagomate delle palline e mettetele nuovamente in frigorifero. Imburrate 18 stampini festonati; rotolate sul piano infarinato una pallina formando un cilindro, poi staccatene un pezzo grande quanto una nocciola; trasferite il cilindro di pasta preparato in uno stampino arrotolandolo sul fondo, poi, con l'indice, formate al centro della brioche un incavo e sistematevi la pallina di pasta.
- **3** Preparate tutte le brioches riempiendo gli altri stampi procedendo nello stesso modo e lasciate lievitare per 2 ore. Spennellate le brioches con i tuorli battuti e infornate a 180° per 10 minuti.
- **4** Sbucciate le mele e tagliatele a dadini, trasferitele in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone, coprite e cuocete 15 minuti. Unite le more, cuocete ancora 5 minuti a casseruola scoperta. Se vi piace, potete profumare con cannella in polvere. Accompagnate le brioches con la composta così preparata.

MEDIA

- Preparazione 30 minuti + la lievitazione e la refrigerazione
- Cottura 30 minuti ● 270 cal/pezzo

Tagliere Spazio Sumampa, piatto fondo Thispaper, ciotolina Blueside Steroglass. Nell'altra pagina, piatto L'Abitare, cucchiaino Broggi, spalmaburro Sambonet, contenitore Covo. Indirizzi a pagina 6



FLAMICHE AL TALEGGIO

PER 6 PERSONE

250 g di farina - 15 g di lievito di birra fresco - 1,25 dl di latte tiepido - 3 uova - 1 tuorlo - 130 g di burro - 200 g di taleggio - 1,25 dl di panna fresca - noce moscata - sale - pepe macinato al momento

- **1** Setacciate la farina in una ciotola, formate una fossetta al centro e sbriciolatevi il lievito, versatevi sopra metà del latte tiepido e fate sciogliere il lievito aiutandovi con un cucchiaino. Versate il resto del latte e 2 uova sbattute con 1 cucchiaino di sale. Incorporate la farina al liquido usando la punta delle dita. Quindi lavorate l'impasto che si è formato sbattendolo energicamente contro le pareti della ciotola finché risulta elastico e liscio, poi incorporate 100 g di burro morbido.
- **2** Formate una palla di impasto, coprite il recipiente con la plastica e lasciate raddoppiare di volume in un luogo tiepido per 1 ora e 1/2. Sgonfiate l'impasto schiacciandolo sul piano di lavoro infarinato. Formate un disco e rivestite una teglia di 28 cm di diametro. Coprite la pasta con pezzetti di formaggio e il burro rimasto a fiocchetti lasciando libero un bordo di circa 2 cm.
- **3** Sbattete l'uovo rimasto e il tuorlo con la panna, regolate di sale, pepate e profumate con la noce moscata e versate il composto sopra il formaggio e il burro. Lasciate lievitare per 15 minuti. Infornate a 200° per 45 minuti circa e servite.

FACILE

- Preparazione 40 minuti + la lievitazione ● Cottura 45 minuti ● 530 cal/porzione

COSTATA COTTA SUL SALE CON IL BURRO DEL VIGNAIOLO

PER 4 PERSONE

1 costata di manzo di 1 kg - 600 g di sale grosso - 1 cucchiaio d'olio extravergine di oliva - sale - pepe

per il burro del vignaiolo: 1 piccola cipolla rossa - 1 piccolo scalogno -

1 dl di vino bianco secco - 1 cucchiaio di aceto - 250 g di burro -

1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 1 cucchiaio di dragoncello -

1 cucchiaino di succo di limone - noce moscata - sale - pepe nero

● **1** Lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente. Pelate e tritate la cipolla e lo scalogno. Salate e bagnate la cipolla con l'aceto e lasciate riposare 10 minuti. In una piccola casseruola, cuocete a fuoco dolce la cipolla scolata e lo scalogno con il vino bianco, fino a che il liquido è completamente assorbito, poi fate raffreddare.

● **2** Mettete il burro in una ciotola e, con una forchetta, incorporate il prezzemolo, il dragoncello, il succo di limone, la cipolla e lo scalogno cotti, un pizzico di noce moscata, sale e pepe. Con il burro così lavorato, formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di carta da forno e riponetelo in frigorifero per farlo indurire.

● **3** Coprite il fondo di una teglia con la carta da forno e ricoprite con uno spesso strato di sale grosso. Infornate la teglia con il sale a 240°; quando il sale comincia a crepitare stendetevi sopra la costata ben unta di olio e spegnete il forno. Lasciate "cuocere" per 12 minuti, quindi aprite il forno e lasciate riposare la carne per altri 15 minuti. Togliete la costata dal forno e taglietela in 8 pezzi; salate e pepate, poi deponete su ogni pezzo di carne una fettina di burro e servite.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 12 minuti ● 980 cal/porzione





GAMBERI GRIGLIATI PIRI PIRI E BURRO AL LIMONE

PER 4 PERSONE

1 kg di gamberi - 1,8 dl d'olio extravergine d'oliva - 125 g di burro - 2 pomodori maturi affettati - 5 spicchi di aglio - 2-3 peperoncini rossi piccanti essiccati - 1 pizzico di zucchero - 1 limone

Piatto Emile Henry.
Nell'altra pagina, piatto e
ramequin Emile Henry,
tagliere Spazio Sumampa,
posate Sambonet.
Indirizzi a pagina 6

● **1** Scaldate l'olio in una pentolina, aggiungete i pomodori e cuocete per 20 minuti. Aggiungete 4 spicchi di aglio tritati grossolanamente, i peperoncini e lo zucchero, fate sobbollire per altri 10 minuti, quindi togliete dal fuoco e fate raffreddare.

● **2** Preparate il burro al limone. Fate fondere il burro in una piccola pentola, aggiungete lo spicchio d'aglio rimasto spelato e tagliato a metà. Quando l'aglio inizia a imbiondire e a sprigionare il profumo, aggiungete il succo del limone, fate riprendere il bollore, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

● **3** Incidete i gamberi lungo il dorso, apriteli ed eliminate il budello. Spennellateli all'interno e all'esterno con 2/3 del burro al limone. Scaldate il grill e cuocete i gamberi per pochi minuti, toglieteli dal forno e spennellateli con il burro rimasto. Serviteli caldi con l'olio al pomodoro e, se vi piace, con una insalatina di erbe e fiori.

MEDIA

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 740 cal/porzione

Cottura ventilata

Cottura a vapore



Trota selvatica.

Quanto selvatica,
lo decidi tu.



Cottura ventilata? A vapore? O la perfetta combinazione di entrambe? In Electrolux abbiamo oltre 90 anni di esperienza nel creare apparecchiature per i migliori chef d'Europa. E adesso stiamo portando nella tua cucina le stesse innovazioni che consentono a questi chef di realizzare le loro creazioni, croccanti fuori e morbide dentro. Con il nuovo forno Vaporex di Electrolux Rex, anche tu potrai combinare la cottura ventilata con il vapore per esaltare il sapore dei tuoi piatti preferiti. E aprirti un mondo di possibilità. Ora tocca a te.

Nuova Inspiration Range di Electrolux Rex.
Scopri le possibilità.

electrolux-rex.it/inspirationrange



Electrolux
REX



CUPCAKES AI MIRTILLI E CREMA AL BURRO E SCIROPPO DI ACERO

PER 12 CUPCAKES

400 g di farina - 200 g di zucchero - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1 presa di bicarbonato di soda - 60 g di burro - 2 cucchiai d'olio extravergine - 2 uova - 2 dl di yogurt magro - 2 dl di latte - 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata - 2 cestini di mirtilli - 1/2 cucchiaino di sale
per la crema al burro e sciroppo d'acero: 350 g di zucchero a velo - 140 g di burro - 60 g di sciroppo d'acero - 4 cucchiaini di latte

- 1 Rivestite gli stampini da cupcake con carta da forno imburrata leggermente. Setacciate la farina, mescolatela con 160 g di zucchero, il lievito per dolci, il bicarbonato e il sale. Fate fondere il burro e mescolatelo con l'olio, le uova, lo yogurt e il latte, aggiungete la scorza di limone grattugiata. Mescolate molto bene gli ingredienti e unite 1 cestino di mirtilli.
- 2 Versate il cestino di mirtilli rimasto in una casseruola, spolverizzate con lo zucchero rimasto, ponete sul fuoco 3-4 minuti, finché inizia a formarsi lo sciroppo; alzate la fiamma, cuocete ancora 3 minuti quindi passate al colino e fate raffreddare. Suddividete l'impasto in 12 stampini da cupcakes, cuocete in forno a 180° per 15-20 minuti controllando la cottura con uno stecchino. Fate raffreddare su una griglia.
- 3 Mettete lo zucchero a velo, il burro molto morbido e lo sciroppo di acero nel mixer con la frusta o nell'impastatrice. Lavorate gli ingredienti a media velocità finché il burro monta, diventa chiaro e spumoso, aggiungete il latte (se necessario aumentando la dose per avere una consistenza densa ma morbida). Riempite di crema al burro una tasca da pasticciere con bocchetta a stella. Spremete dei ciuffi di crema sopra ogni cupcake. Nappate con la crema di mirtilli e servite.

MEDIA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 480 cal/pezzo



BURRO DEL CONTADINO, SAPORE DI MONTAGNA

Arturo Spicocchi, marchigiano da parecchi anni in Alto Adige, è uno degli chef stellati che hanno fatto della Val Badia una enclave speciale della gastronomia italiana. La Stua de Michil presso l'Hotel La Perla di Corvara, dove lavora coadiuvato da Ilaria Della Mea, è un luogo di delizie e di sorprese. La prima colazione in particolare è un vero trionfo.

“La nostra cucina” dice lo chef “dà molta importanza alla tradizione su cui innovare e predilige i prodotti delle valli, anche se siamo sensibili al fair-trade. Il burro è fondamentale, non potrei mai farne a meno”.

Quale usate nei Ristoranti del Perla?

Burro del contadino, fatto col latte dei pascoli più pregiati, e burro biologico prodotto a Vipiteno. Il primo è destinato alle prime colazioni, da gustare crudo su una gran varietà di pani e per la cottura delle uova, che per tradizione dell'hotel si fa in tutti i modi conosciuti, su una vecchia stufa, ed è un momento centrale del servizio. Il burro di Vipiteno, invece, lo usiamo in cucina. Raramente usiamo burro chiarificato.

Il suo piatto preferito in cui il burro è protagonista?

Il risotto, lo adoro.

Un consiglio per le lettrici di Sale&Pepe. Fare il burro in casa? Oppure chiarificarlo?

In genere, non consiglio di farsi in casa il burro. Inoltre penso che si debba usare quello chiarificato in base alla ricetta, cioè se è richiesta una cottura con alte temperature. Non si deve risparmiare sul burro e bisogna preferirlo fresco, abbondante e di ottima qualità.

Vassoio Ikea.
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 18

È perfetto, per fare solo un esempio, per friggere la cotoletta, e ottenere un risultato di speciale croccantezza e inebriante profumo. Si può fare anche in casa: si riscalda il burro in una casseruola, si lascia depositare la schiuma che si forma in superficie e poi si cola passandolo attraverso un telo. Si conserva per molti mesi. Crudo il burro è il re della prima colazione, d'obbligo su tartine e canapè, perfetto sia con pane bianco sia con pane integrale e di segale, indispensabile come accompagnamento e supporto del pesce conservato, dal salmone al caviale, dall'aringa all'acciuga, con la quale in particolare forma un incontro al vertice della

squisitezza. In cucina è praticamente indispensabile per emulsionare salse, realizzare mousse, pâté e terrine, condire piatti di pasta o di riso, cuocere verdure al tegamino. Si ha un bel dire, ma due uova al burro restano una delizia del palato.

Accoglietelo tranquillamente ritrovando il gusto di certi risotti, della pasta "a cacio e burro", della vera brioche. Uno studio francese ha analizzato cosa avviene nel burro sottoposto ad alte temperature, confrontando i risultati con quelli di altri alimenti, come caffè e cereali: ebbene, l'uso del burro a caldo è pienamente compatibile con un'alimentazione equilibrata e attenta. Evviva.

TARTE AU SUCRE

PER 6 PERSONE

250 g di farina + quella per la spianatoia - 2 uova - 160 g di burro - 8 g di lievito di birra fresco - 0,8 dl di latte tiepido - 1 cucchiaino di zucchero bianco - 100 g di zucchero di canna scuro - sale

● 1 Versate il latte tiepido in una ciotola, unite lo zucchero bianco, il lievito sbriciolato, mescolate e lasciate riposare coperto per 10 minuti. Setacciate la farina in una ciotola, fate una fossetta al centro e versatevi il latte con il lievito. Aggiungete le uova sbattute con 1 cucchiaino di sale. Incorporate la farina agli ingredienti liquidi con la punta delle dita. Continuate a lavorare l'impasto nella ciotola o sulla spianatoia infarinata finché risulta liscio ed elastico, aggiungendo se necessario altra farina durante la lavorazione.

● 2 Incorporate quindi 100 g di burro ammorbidito, poco alla volta, sbattendo vigorosamente l'impasto sul piano di lavoro fino ad assorbirlo completamente. Coprite con la pellicola e lasciate lievitare per 2 ore circa. Schiacciate l'impasto con le mani per sgonfiarlo, allargatelo fino a formare un disco con cui rivestire una teglia imburata di 26 cm di diametro. Distribuite sulla superficie il burro rimasto a fiocchetti e lo zucchero di canna. Lasciate rilievitare 15 minuti.

● 3 Cuocete a 200° per 25 minuti circa coprendo la superficie con un foglio di carta da forno se tende a scurire troppo. Servitela tiepida, accompagnata se vi piace, con gelato alla vaniglia.

FACILE

● Preparazione 45 minuti + la lievitazione ● Cottura 25 minuti
● 445 cal/porzione

Vassoio e paletta Spazio
Sumampa.
Indirizzi a pagina 6

Per creare un capolavoro.



stampo
per hamburger
ø 10 cm PRESTO art. 420585

tescoma.

la passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

Hamburger buoni e sani, fatti in casa con la carne macinata che preferisci, magari aromatizzata a piacere... tutti con la stessa forma e dimensione? Facile, con questo piccolo utensile: bastano pochi gesti per avere tante polpette di carne pressata perfettamente tonde, pronte da cuocere e da gustare.

BONTÀ DI STAGIONE

Uva dolce





e salata

**INSOLITE INTERPRETAZIONI
DELLA REGINA D'ATUNNO.
DALL'ANTIPASTO AL DESSERT**

a cura di **Cristiana Cassé**, ricette di **Silvia
Cavallin**, foto di **Stefano Scatà**,
styling di **Marialuisa Gardiman**, scelta dei vini
di **Sandro Sangiorgi**

Ratatouille agrodolce,
pag. 32



In tutto il servizio,
ceramiche **LAESSE**
Laboratorio di ceramiche
artigianali, tessuti
Once Milano.
Indirizzi a pagina 6



Pollo al curry, pag. 32

SORBETTO DI UVA AMERICANA CON LA PANNA

PER 4 PERSONE

800 g di uva americana - 220 g
di zucchero - 200 ml di panna
fresca - un mazzetto di menta

- **1** Staccate gli acini d'uva dal grapo, lavateli, tagliateli a metà, privateli dei semi, frullateli e poi passateli con il passaverdura.
- **2** Fate scogliere la zucchero con 320 ml di acqua a fiamma bassa fino a ottenere uno sciroppo. Lasciatelo intiepidire e mescolatelo con il passato di uva.
- **3** Mettere il composto in freezer per 1 ora, lavoratelo a crema con una spatola e mettetelo nuovamente in freezer per 2 ore. Montate la panna e servitela con il sorbetto decorando il tutto con qualche fogliolina di menta.

FACILISSIMA

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 2 minuti ● 450 cal/porzione





MOELLEUX AL MASCARPONE E UVA BIANCA

PER 8 PERSONE

150 g di uva bianca - 150 g
di uva nera - 500 g
di mascarpone - 4 uova - 100 g
di zucchero a velo - 1 bustina
di vaniglina - 1 cucchiaino
di amido di mais - 2 cucchiaini di
farina - 1 cucchiaino di cannella
in polvere - burro e farina
per gli stampini

- **1** Staccate gli acini d'uva dal grapo, lavateli, tagliateli a metà e privateli dei semi. Sbattete le uova con lo zucchero a velo, unite la vaniglina, la cannella, l'amido di mais e la farina, quindi aggiungete il mascarpone e mescolate il tutto in modo da ottenere un composto liscio e cremoso.
- **2** Imburrate e infarinate 8 stampini da tartelletta, riempiteli fino a 2 terzi dell'altezza con l'impasto, affondatevi i chicchi d'uva e cuocete i moulleux in forno caldo a 180° per 40 minuti.

FACILE

- Preparazione 40 minuti
- Cottura 40 minuti ● 400 cal/porzione



Crostata alle mandorle,
pag. 32



RATATOUILLE AGRODOLCE

PER 8 PERSONE

3 peperoni rossi - 3 peperoni gialli - 3 peperoni verdi -
1 limone non trattato - 80 g di olive nere - 80 g di olive verdi -
1 grappolo di uva verde senza semi - olio extravergine d'oliva -
sale - pepe

- 1 Lavate i peperoni, asciugateli, tagliateli a metà e privateli di picciolo, semi e filamenti interni. Quindi tagliateli a quadretti di circa 3 cm di lato.
- 2 Affettate il limone. Staccate gli acini d'uva dal grapo, lavateli e asciugateli. Mettete tutti gli ingredienti preparati in una teglia insieme alle olive e condite con olio, sale e pepe.
- 3 Cuocete la ratatouille in forno caldo a 150° per circa 3 ore mescolando ogni tanto. Servite tiepido o freddo.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 3 ore ● 120 cal/porzione

BERE GIUSTO

L'unica ricetta che non prevede accostamento è il sorbetto, sia per la temperatura sia per l'esuberanza dell'uva americana; se nella crostata e nel moelleux si mette la profumata uva Moscato, si può scegliere una versione frizzante del vino omonimo; un altro bianco aromatico, questa volta secco, è il Gewürztraminer che offre una vena morbida sulla speziata piccantezza del pollo e sa custodire la ratatouille.



POLLO AL CURRY

PER 4 PERSONE

1 pollo di 1,5 kg tagliato a pezzi e spellato - 240 g di riso Basmati lessato - 250 ml di panna acida -
250 g di uva nera senza semi - 1 cipollotto - 1 spicchio d'aglio -
1 cucchiaino di curry in polvere - 3 cucchiaini di brandy -
3 cucchiaini di senape - 1 cucchiaino di aneto tritato -
olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Staccate gli acini dal grapo e lavateli. Tritate il cipollotto. Massaggiate i pezzi di pollo con sale e pepe e rosolateli in una padella con 2 cucchiaini di olio. Toglieteli dal tegame e teneteli da parte.
- 2 Mettete nella padella 2 cucchiaini di olio, il cipollotto, l'aglio e il curry. Lasciate insaporire a fiamma media e poi sfumate con il brandy.
- 3 Aggiungete il pollo, la panna e la senape e cuocete a fuoco dolce per 15 minuti. Aggiungete gli acini di uva, regolate di sale, pepate a piacere e portate a cottura il pollo (altri 20 minuti circa). Servite caldo con il riso Basmati a parte.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 45 minuti ● 500 cal/porzione



CROSTATA ALLE MANDORLE

PER 8 PERSONE

300 g di farina bianca - 600 g di uva bianca - 3 uova e 1 tuorlo -
200 g di burro - 150 g di zucchero semolato - 50 g di zucchero di canna - 1 cucchiaino di zucchero a velo - 1 cucchiaino di amido di mais - 50 g di farina di mandorle -
1 cucchiaino di cannella in polvere - 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere - la scorza grattugiata di 1/2 limone - un pizzico di sale

- 1 Lavorate la farina bianca con 120 g di burro freddo a tocchetti e il sale fino a ottenere un composto di briciole. Incorporate lo zucchero e poi 1 uovo e 1 tuorlo. Avvolgete la pasta frolla nella pellicola per alimenti e fatela riposare per mezz'ora.
- 2 Intanto, fate sciogliere il burro rimasto a fuoco dolce e utilizzatene un po' per ungere una teglia da crostata di 26 cm. Sbattete le uova restanti con lo zucchero di canna, la cannella e lo zenzero, poi unite il burro fuso, l'amido di mais e la farina di mandorle.
- 3 Stendete la pasta frolla con un matterello e disponetela nella teglia in modo che copra anche i bordi. Bucherellatela con una forchetta, copritela con un foglio di carta da forno e riempite con fagioli secchi.
- 4 Cuocete in forno caldo a 180° per 10 minuti. Poi eliminate i fagioli e la carta da forno, aggiungete la crema alle mandorle, distribuitevi sopra gli acini d'uva lavati e asciugati e proseguite la cottura per 25 minuti. Servite la torta tiepida o fredda spolverizzata con lo zucchero a velo.

FACILE

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 35 minuti ● 410 cal/porzione

Gusto e benessere? Exquisa!

je.com



Da 45 anni di esperienza e dal buon latte fresco dei pascoli bavaresi nasce il piacere unico dei nostri formaggi freschi spalmabili e fiocchi di latte.

Qualità, genuinità e sempre quel qualcosa in più per farti dire "mmmh... Exquisa".



www.exquisa.it



il gusto di volersi bene. Dal 1969.

Chiodi di garofano

CON IL LORO AROMA CALDO
E PUNGENTE, SI PRESTANO
PER TANTI GOLOSI PIATTI DOLCI
E SALATI. SOPRATTUTTO SE TRA
GLI INGREDIENTI C'È LA FRUTTA,
DI CUI ESALTANO IL SAPORE

a cura di **Cristiana Cassé**, testi di **Mariarosa Schiaffino**,
ricette di **Claudia Compagni**, styling di **Stefania Aledi**,
foto di **Felice Scoccimarro/Alkemia**

Se nei vostri sogni per una prossima vacanza c'è l'isola di Zanzibar, il Madagascar o le Mauritius, tra le bellezze naturalistiche di questi luoghi esotici potrete ammirare l'eleganza dell'*Eugenia caryophyllata*: un grande albero della famiglia delle Myrtaceae, da cui si ottiene una spezia tra le più ricercate, il chiodo di garofano. Con il garofano che conosciamo noi non c'entra nulla, ma se avete sentito anche una sola volta il suo profumo acuto, sensuale e piccante, di certo lo riconoscerete. Forse vi verrà in mente il dentista, ma scacciate il fastidioso pensiero. In realtà è vero che ancora oggi come in passato, si usa l'olio essenziale dell'*Eugenia caryophyllata* in odontoterapia, per curare le carie, ma in cucina interessano i boccioli dei fiori.

> segue a pag. 37

In tutto il servizio,
Ceramiche Fasano,
stoffe Silvia Tessuti.
Nella pagina a fianco,
tegami da 100 Fa.
Indirizzi a pagina 6



Quaglie arrosto
all'uva, pag. 36

QUAGLIE ARROSTO ALL'UVA

PER 4 PERSONE

4 quaglie pulite - un grappolino di uva bianca - un grappolino di uva nera - 4 fette di pancetta tesa - 1/2 bicchiere di vino bianco - 40 g di burro - 4 chiodi di garofano - sale

- 1 Insaporite internamente ogni quaglia con una presa di sale e 1 chiodo di garofano. Bardate ciascuna con 1 fetta di pancetta e legatele con spago da cucina.
- 2 Trasferitele in una teglia con il burro a fiocchetti e il vino bianco e cuocetele in forno caldo a 180° per 20 minuti spennellandole di tanto in tanto con il fondo di cottura.
- 3 Unite gli acini d'uva lavati e asciugati, salate leggermente e proseguite la cottura per 15 minuti.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 35 minuti ● 345 cal/porzione

RISOTTO ALLE PERE

PER 4 PERSONE

280 g di riso Carnaroli - 2 pere Kaiser - 1 scalogno - 600 ml di brodo vegetale - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 40 g di burro - 2 chiodi di garofano - pepe

- 1 Tenete il brodo caldo su fiamma bassissima. Sbucciate lo scalogno, tritatelo e fatelo stufare dolcemente in una casseruola con 30 g di burro e un mestolino di brodo per 5 minuti.
- 2 Lavate le pere, eliminate il torsolo e riducetele a dadini tenendone da parte uno spicchio per il decoro finale. Versate la dadolata nella casseruola, fate rosolare per 5 minuti, unite il riso e tostato nel condimento per 5 minuti mescolando in continuazione.
- 3 Bagnate con un mestolo di brodo e portate a cottura il risotto aggiungendo un mestolo di brodo ogni volta che si asciuga. Quando il riso sarà al dente, spegnete il fuoco e unite il burro rimasto, le capocchie dei chiodi di garofano pestate in un mortaio, una macinata di pepe e il parmigiano. Mescolate e lasciate riposare il risotto nella casseruola coperta con un canovaccio per 3 minuti. Servite e guarnite con lo spicchio di pera tenuto da parte tagliato a fettine sottilissime.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 25 minuti ● 375 cal/porzione

CAKE CON LE MELE E FORMAGGIO DOLCE

PER 8 PERSONE

500 g di mele Golden - 250 g di farina - 200 g di formaggio spalmabile - 2 uova - 100 g di burro - 250 g di zucchero di canna - 50 g di zucchero al velo - 8 g di lievito per dolci - 7 chiodi di garofano - burro e farina per lo stampo - sale

- 1 Sbucciate 400 g di mele, eliminate il torsolo, riducetele a dadini e cuocetele per 10 minuti con un mestolino di acqua e un chiodo di garofano. Eliminate il chiodo di garofano e frullate il tutto con un mixer a immersione. Sbucciate la mela rimasta e tagliatela a spicchi.
- 2 Versate in una casseruola 100 g di zucchero di canna con 1 dl di acqua e 2 chiodi di garofano, portate

Risotto alle pere



a ebollizione, unite gli spicchi di mela e cuoceteli su fiamma bassa per circa 10 minuti finché saranno leggermente caramellati. Lasciateli raffreddare nello sciroppo.

- 3 Setacciate la farina con il lievito e aggiungete le capocchie di 2 chiodi di garofano pestate e un pizzico di sale. Montate il burro con lo zucchero di canna rimasto, incorporate un uovo e un cucchiaio di farina e poi unite l'uovo e la farina rimasti e un pizzico di sale. Infine aggiungete la purea di mele. Versate l'impasto in una teglia a cerniera di 20 cm di diametro, imburato e infarinato. Cuocete la torta in forno caldo a 180° per 45 minuti. Toglietela dallo stampo e poi lasciatele raffreddare. Mescolate il formaggio con lo zucchero a velo e spalmatelo sulla torta. Completate con gli spicchi di mela caramellati e i chiodi di garofano rimasti pestati finemente. Mettete in frigo per 30 minuti prima di servire.

MEDIA

- Preparazione 25 minuti ● Cottura 1 ora e 10 minuti ● 460 cal/porzione

> segue da pag. 34

Raccolti prima che la corolla si schiuda e poi essiccati al sole, perdono il loro colore rosa per assumere una tonalità rosso-bruna e una forma che ricorda appunto un chiodo. Ruvidi al tatto, quando vengono schiacciati lasciano sulle dita tracce oleose. Per secoli furono preziosissimi, come tutte le spezie che venivano da lontano, oltre che per il loro potere analgesico e antiossidante, anche e soprattutto per l'inebriante aroma che sta bene sia con il dolce sia con il salato. I chiodi di garofano entrano nella ricetta del panforte e del panpepato, nelle preparazioni a base di frutta, specie quelle di mele, in molte farciture e nell'impasto di biscotti speziati, d'obbligo a Natale nei paesi nordici insieme al tè profumato da un mix di chiodi

di garofano, arancia e cannella. E ancora, sono protagonisti in liquori, amari e bevande aromatizzate, come il corroborante vin brulé, che si ottiene unendo vino rosso, zucchero e chiodi di garofano e si beve bollente per combattere il freddo. Tra i piatti salati, impreziosiscono marinate di selvaggina come la lepre in salmì, sontuosi brasati di manzo, e anche arrosti, bolliti e brodi di pollo e gallina. D'obbligo nella preparazione del prosciutto cotto americano, danno sprint e carattere a ortaggi dolci come cipolle, cipolline, carote, sia stufate sia in conserva. Disponibili anche in polvere, vanno dosati con molta attenzione, per evitare che il loro aroma persistente sovrasti il profumo e il sapore degli altri ingredienti.



**Cake con le mele
e formaggio dolce**

Tovagliolo Marina C.
Nella pagina a fianco,
tovagliolo Linum.
Indirizzi a pagina 6

SEMPLICI PIACERI

pasta hot

SFUMATURE PICCANTI DI PEPE,
PEPERONCINI E RAFANO PER PRIMI
PIATTI INTENSI, INGENTILITI DA
COMPRIMARI FRESCHI E DELICATI

a cura di Francesca Romana Mezzadri, ricette di Claudia
Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di
Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari



Linguine con burrata,
pesto di spinacini
e julienne candita,
pag. 44

FREGOLA CON POMODORI VERDI, SALSICCIA E PEPERONCINO

PER 4 PERSONE

320 g di fregola sarda - 200 g di salsiccia piccante - 4 grossi pomodori verdi - 1 scalogno - peperoncino piccante in polvere - 1 cucchiaino di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente. Tagliate a tocchi 3 pomodori e 1/2. Scaldate 4 cucchiaini di olio in una casseruola, unite lo scalogno, una buona presa di peperoncino e i pomodori a pezzi. Mescolate, aggiungete lo zucchero, salate leggermente e cuocete il sugo coperto, su fiamma bassa, per 20 minuti. Al termine, frullate 1/3 del sugo con un mixer a immersione, poi riunite la crema ottenuta nella casseruola.
- **2** Nel frattempo, eliminate il budello della salsiccia e spezzettatela. Scaldate 3 cucchiaini d'olio, unite la salsiccia e, schiacciandola con una forchetta, rosolatela su fiamma vivace per 6-7 minuti. Tagliate il 1/2 pomodoro rimasto a fettine.
- **3** Cuocete la pasta, scolatela al dente, conditela con il sugo e completate con la salsiccia rosolata e le fettine di pomodoro crudo.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 40 minuti ● 560 cal/porzione



Ciotoline Emile Henry,
sottopiatto Coincasa, runner,
forchette e macina pepe
Madame Gioia Home. Nella
pagina accanto, piatto Bitossi
Home, sottopiatto, tovagliolo,
mug e forchetta Madame
Gioia Home, tovaglia Fazzini.
Indirizzi a pagina 6

Reginette con ragù
bianco di coste,
crescenza
e peperoncino, pag. 44



Padella Coincasa, americana
e strofinaccio Madame Gioia
Home, tovaglia Fazzini. Nella
pagina accanto, piatti Virginia
Casa, forchetta Mepa,
tovaglia Kasanova, tovagliolo
La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 6



MALTAGLIATI CON RAGÙ DI CASTAGNE E PEPERONCINO SCOTCH BONNET

PER 4 PERSONE

250 g di pasta all'uovo per lasagne - 300 g di castagne lessate e pelate - 150 g di pomodorini ciliegia - 1 carota - 1 costola di sedano - 1 piccola cipolla rossa - 1/2 bicchiere di vino bianco - un pezzetto di peperoncino Scotch Bonnet (rosso o giallo, di dimensioni medie, ovale e costoluto, si trova nei negozi di alimentari etnici) - 1 rametto di timo - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Mondate la cipolla, il sedano e la carota e tritateli finemente. Fateli soffriggere in una padella con 4-5 cucchiaini di olio e il peperoncino, privato di semi e filamenti e sminuzzato, poi unite le castagne spezzettate.
- 2 Cuocete per 5 minuti e bagnate con il vino bianco. Quando è evaporato, unite i pomodorini interi, forati con un coltellino per far uscire i succhi, e salate. Proseguite la cottura per altri 10 minuti e spegnete.
- 3 Nel frattempo, tagliate le sfoglie di pasta in pezzi irregolari, cuoceteli in abbondante acqua salata in ebollizione per 2 minuti e scolateli. Trasferiteli nel ragù, mescolate e completate con il timo.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 25 minuti ● 430 cal/porzione



Mezze penne con pere,
rafano e radicchio,
pag. 44

CHITARRA AL PEPOSO

PER 4 PERSONE

320 g di spaghetti alla chitarra - 300 g di scamone di manzo - 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro - 2 bicchieri di vino rosso - 4 foglie di salvia - 1 rametto di rosmarino - 1 spicchio d'aglio - 40 g di pecorino romano - olio extravergine d'oliva - sale - 1 cucchiaio scarso di pepe nero in grani

- **1** Tagliate la carne prima a fettine e poi a cubetti piccoli. Sbucciate l'aglio, schiacciatelo e fatelo soffriggere in una casseruola con 4-5 cucchiaini di olio. Pestate grossolanamente il pepe nel mortaio o con un batticarne.
- **2** Eliminate l'aglio, unite la carne, rosolatela su fiamma media per 5 minuti e versate metà del vino. Lasciatelo leggermente evaporare, aggiungete il pepe e il concentrato. Mescolate, salate, aggiungete 2 foglie di salvia legate con il rametto di rosmarino e proseguite la cottura a pentola coperta, su fiamma bassa, per circa 35 minuti, unendo il vino rimasto poco alla volta. A fine cottura eliminate il mazzetto aromatico.
- **3** Cuocete la pasta al dente, conditela con il peposo e servitela con il pecorino, ridotto a scaglie sottili, e le foglie di salvia rimaste, tagliate a julienne.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti ● 490 cal/porzione



Piatto Iittala, tagliere di ardesia Brandani, bicchiere Villa d'Este Home Tivoli, tovaglia Fazzini, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Nella pagina accanto, piatto Virginia Casa, strofinaccio e tovaglia Kasanova. Indirizzi a pagina 6



LINGUINE CON BURRATA, PESTO DI SPINACINI E JULIENNE CANDITA

PER 4 PERSONE

320 g di linguine - 100 g di spinacini puliti - 80 g di stracciatella di burrata - 1 spicchio d'aglio - 40 g di pinoli - 1 peperoncino piccante lungo - 40 g di parmigiano - 50 g di zucchero - olio extravergine d'oliva - sale

- 1 Lavate il peperoncino, tagliate via il picciolo e la punta, dividetelo a metà, eliminate i semi e i filamenti e riducete la polpa a striscioline sottili. Versate lo zucchero in un pentolino con 1/2 dl abbondante di acqua, portate a bollore, unite il peperoncino e cuocetelo su fiamma bassissima per circa 10 minuti, finché diventa rosso vivo e trasparente. Sgocciolatelo e lasciatelo raffreddare.
- 2 Lavate gli spinacini, asciugateli e frullateli nel mixer con il parmigiano spezzettato, una presa di sale, i pinoli, l'aglio sbucciato e privato del germoglio centrale e 5-6 cucchiaini d'olio, fino a ottenere un pesto liscio e omogeneo.
- 3 Cuocete le linguine in abbondante acqua salata bollente, scolatele al dente, conditele con il pesto di spinacini e la burrata spezzettata e completate con la julienne di peperoncino candito.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 490 cal/porzione



REGINETTE CON RAGÙ BIANCO DI COSTE, CRESCENZA E PEPERONCINO

PER 4 PERSONE

320 g di reginette - 1 cespo di bietole da costa - 1 piccola cipolla rossa - 1 peperoncino piccante - 100 g di crescenza - 1 dl di latte - 40 g di burro - sale

- 1 Lavate le bietole da costa e separate le foglie verdi dalla parte bianca. Mondate quest'ultima eliminando fili e membrane, poi tagliatela a dadini. Riducete le foglie a striscioline.
- 2 Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottili e stufatela dolcemente in un tegame con 30 g di burro. Unite la dadolata bianca delle bietole da costa, una presa di sale, il peperoncino mondato e tagliato a rondelle e un mestolo di acqua calda. Cuocete coperto per 10 minuti a fiamma bassissima.
- 3 Scottate la julienne di foglie verdi in acqua salata bollente, scolatela con una schiumarola e, nella stessa acqua, unite la pasta e cuocetela al dente. Poco prima di scolarla, insaporite la julienne di foglie per pochi istanti in una padella con il burro rimasto. Versate il latte nel tegame con il ragù. Quando è caldo, unite la crescenza a fiocchetti, mescolate, versate la pasta, lasciatela insaporire e completate con la julienne.

FACILE

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 430 cal/porzione



MEZZE PENNE CON PERE, RAFANO E RADICCHIO

PER 4 PERSONE

320 g di mezzo penne - 2 pere Williams - 1 cespo di radicchio - 1 cucchiaino colmo di rafano in pasta - 1/2 bicchierino di Cognac - 100 g di panna acida - 30 g di burro - sale

- 1 Sbucciate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e riducete la polpa a dadini. Sciogliete 20 g di burro in una padella, unite le pere e cuocetele su fiamma vivace per 5-6 minuti, finché iniziano a dorare. Versate il Cognac e lasciatelo evaporare. Unite il rafano e la panna acida, salate, mescolate e spegnete.
- 2 Mondate il radicchio, tagliatelo a striscioline, lavatelo e cuocetelo in una padella con il burro rimasto e una presa di sale per 1 minuto.
- 3 Nel frattempo, lessate la pasta in abbondante acqua salata bollente. Versate un mestolino della sua acqua di cottura nel sugo, scolate le mezzo penne, versatele nella padella, mescolate 1 minuto sul fuoco e completate con il radicchio caldo.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 395 cal/porzione

Guardini®

La passione prende forma.

Rendiamo più dolci i tuoi momenti speciali!



Qualità italiana e funzionalità sono le caratteristiche dei nostri prodotti. Creiamo stampi da forno ed accessori con passione, per dare spazio alle tue idee in cucina e rendere creativi i tuoi piatti. Ogni giorno merita di essere festeggiato con qualcosa di dolce. Vieni a scoprire sul nostro sito la vasta gamma di prodotti e via con la creatività!

www.guardini.com



Seguici su:



MADE IN ITALY



Ma dove vai se il salame non è Clai?

Da oltre 50 anni amiamo la nostra terra con i gesti
sapienti della tradizione contadina.

Alleviamo i nostri capi nel rispetto della natura.
Lavoriamo le carni con la passione dei nostri padri.
Così nasce Clai, il salame a completa filiera integrata.
L'eccellenza della nostra terra per il vostro piacere.



www.clai.it

Una passione chiamata salame

A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER



Calici piccanti

CON PASTE CONDITE CON PEPERONCINO, PEPE E RAFANO SI SPAZIA DA ROSSI TANNICI E VITALI A BIANCHI TONDI E CAREZZEVOLI

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Sandro Sangiorgi

ATTENUARE O ESALTARE?

Appena prima di comprendere le sfumature dei principali agenti piccanti, così da immaginare e definire un gratificante approccio al vino, ci si pone una scelta: amiamo così tanto questa sensazione pungente da volerla incoraggiare, o preferiamo riportare la bocca a uno stato quasi neutro attraverso un avvincente gioco di alternanze? Nel primo caso i vini saranno freschi, vitali, talvolta sferzanti: bianchi, rossi e rosati dotati di acidità e tannino, come la Schiava altoatesina, il Sangiovese di Montepulciano e Montalcino, il Vermentino lunigiano, gli Etna bianchi e rossi.

Se dal vino vogliamo un effetto emolliente, è meglio cercare specialità dal sapore rotondo, tipologie nelle quali il calore dell'alcol non superi il sottile confine dell'essere bruciante e rimanga nell'ambito di un effetto carezzevo-

le. Il più delle volte non è questione di gradazione, ma di equilibrio con le altre sostanze del liquido odoroso. Il Gewürztraminer, meglio se alsaziano perché più ricco di glicerina, il tortonese Timorasso, alcuni bianchi e rossi meridionali notoriamente caratterizzati da una spiccata generosità, sono tutti esempi di come si può ristorare la lingua dopo una sensazione sferzante.

L'EFFETTO DELLA PASTA

Infine una nota sulla pasta. È ormai ben nota alle lettrici e ai lettori di questa rubrica la traccia utile ad accostare i primi piatti: la pasta, come la gran parte dei carboidrati, ha un sapore amabile che tende a diluire la forza gustativa del condimento, così è consigliabile servire un vino meno intenso di quello che, per ipotesi, avremmo bevuto accompagnando il sugo da solo.

GEWÜRZTRAMINER "COLLEZIONE"

Cantina Tramin, Termeno (BZ), 0471 096633; 10 €.

I primi piatti piccanti hanno un meraviglioso alleato in questo bianco tenero, profumato e persistente. L'accostamento esalta il virtuoso contrasto con la fragranza immediata del rafano come con la graduale e sotterranea piccantezza del peperoncino candito (pag. 44).

TIMORASSO STERPI

Vigneti Massa, Monleale (AL), 0131 80302; 18 €.

Bianco articolato, il Timorasso si prende cura sia della pasta con i pomodori verdi (sulla quale genera un confronto con il peperoncino che vuole morbidezza e con la salsiccia che richiede incisività), sia con il ragù di coste e crescenza di cui mette in luce la fresca vena piccante (pag. 39 e 44).

DONNICI VIGNA FIEGO ROSATO

Cantine Spadafora, Mangone (CS), 0984 969080; 9 €.

È una profonda sintonia territoriale quella che lega il peperoncino ai vini calabresi, in particolare quelli di Donnici, i cui rosati a base di Magliocco, Mantónico, Greco e Malvasia sono ideali su ricette come il ragù di castagne e peperoncino Scotch Bonnet (pag. 41).

ROSSO DI MONTALCINO

Il Paradiso di Manfredi, Montalcino (SI), 0577 848478; 28 €.

Questo vino è l'ideale per porre l'accento e rafforzare la piccantezza pepata, perché non porta con sé solo il sapore rustico della terra di Montalcino, ma conserva un'antica eleganza che diventa un ingrediente in più nell'accostamento con il peposo (pag. 43).



Presi in castagna

È IL MOMENTO DEL FRUTTO CHE PIÙ DI TUTTI È SIMBOLO DELL'AUTUNNO. FESTEGGIATO NEI SUOI LUOGHI D'ELEZIONE, DALLE VALLATE PIEMONTESE FINO AI BORGHİ MONTANI DEL SUD

di Paola Mancuso, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, styling Stefania Aledi



Preparazione delle classiche caldarroste e momenti di folclore nelle sagre dedicate alla castagna. Dall'alto, quella di Montella (Avellino), di Vallerano (Viterbo) e di Cuneo.



**Cipolle ripiene
con castagne**
pag. 50

Sono circa 800 mila gli ettari di castagneti che ricoprono il nostro paese. Boschi lussureggianti che in autunno diventano il generoso habitat che regala anche funghi, piccoli frutti, selvaggina. Un giacimento di golosità, insomma, oltre che una risorsa turistica di grande appeal e un patrimonio importante. Fino a qualche anno fa, infatti, l'Italia era il primo produttore ed esportatore di castagne nel mondo. Oggi la tendenza si è invertita, soprattutto a causa di un insetto parassita che ha attaccato le coltivazioni: le stime parlano di una riduzione a 1 terzo della produzione, e al conseguente boom di importazioni di prodotto estero. Tuttavia, se come quantità non si può più affermare che il castagno è "l'italico albero del pane" - come lo definì Giovanni Pascoli - la qualità rimane un nostro primato: sono ben 12 i riconoscimenti, tra Dop e Igp, assegnati a castagne e marroni nostrani.

> segue a pag. 51



Castagnaccio
napoletano

CIPOLLE RIPIENE CON CASTAGNE (PIEMONTE)

PER 4 PERSONE

4 cipolle bionde grosse - 300 g di castagne lessate - 4 piccoli porcini - un mazzetto di erbe - 2 dl di brodo vegetale - 1 foglia d'alloro - 40 g di parmigiano reggiano grattugiato - 40 g di burro - sale - pepe nero

- 1 Sbucciate le cipolle, cuocetele per 10 minuti in acqua salata in ebollizione, scolatele e lasciatele intiepidire. Togliete la calotta superiore, svuotate l'interno lasciando 2-3 foglie in modo da ottenere dei cestini e tritate la polpa asportata. Pulite i funghi e tagliateli a fettine, mondate le erbe, tagliatele a striscioline, lavatele e sgrondatele.
- 2 Mettete i funghi in una padella con 20 g di burro e poco sale e cuocete a fuoco moderato per 6-7 minuti. Aggiungete le erbe, la parte interna delle cipolle tritate, le castagne sbucciate e tritate grossolanamente, l'alloro, sale, pepe, 1 dl di brodo caldo e cuocete per 5-6 minuti. Eliminate l'alloro e usate il composto per farcire i cestini di cipolla.
- 3 Trasferiteli in una teglia, disponetevi a fianco le calotte, versate intorno alle cipolle il brodo rimasto, cospargetele con il parmigiano, il burro rimasto a fiocchetti e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti.

FACILISSIMA

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 50 minuti ● 260 cal/porzione

CASTAGNACCIO NAPOLETANO (CAMPANIA)

PER 8 PERSONE

400 g di farina di castagne - 100 g di cioccolato fondente - 1 l di latte - 6 tuorli - 80 g di granella di mandorle - 50 g di cedro candito a dadini - 80 g di zucchero - 60 g di burro - sale

- 1 Tritate fine il cioccolato, trasferitelo in una ciotola resistente al calore con 50 g di burro, ponetela sopra una pentola con poca acqua in leggera ebollizione e fate fondere gli ingredienti.
- 2 Setacciate la farina di castagne facendola cadere in una ciotola e versate a filo il latte mescolando con una frusta. Unite 1 pizzico di sale, lo zucchero e il cioccolato fuso. Trasferite il composto in una casseruola e cuocetelo su fiamma bassa, mescolando in continuazione per 5-6 minuti, fino a che si addensa. Lasciate raffreddare e unite i tuorli, la granella di mandorle e il cedro candito.
- 3 Mettete il composto in una teglia di 22 x 28 cm leggermente imburata e cuocete il castagnaccio nel forno già caldo a 160° per circa 50 minuti. Servitelo freddo.

FACILE

● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 1 ora e 15 minuti ● 500 cal/porzione

TORTELLI DI CASTAGNE (LAZIO)

PER 4 PERSONE

300 g di castagne lessate - 200 g di farina - 2 uova - 1 piccola cipolla rossa - 1 mazzetto di prezzemolo - 3 fette di pancetta tesa - 40 g di pecorino romano - olio extravergine di oliva - sale - pepe nero

- 1 Sbucciate la cipolla, tagliatela a fettine sottilissime e stufatele in una casseruola con 4 cucchiaini d'olio e 2 d'acqua per 5-6 minuti o fino a che diventano morbide. Unite le castagne sbucciate e tritate grossolanamente, salate, pepate e lasciate insaporire per 5 minuti, mescolando spesso.
- 2 Impastate la farina con le uova e 1 cucchiaino d'olio fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per 30 minuti.
- 3 Prendete la pasta, stendetela sottile, ricavate tanti quadrati di 8 cm, disponetevi al centro un mucchietto del composto di castagne, piegateli a triangolo e chiudeteli a tortello.
- 4 Lessateli in abbondante acqua salata in leggera ebollizione per 5-6 minuti. Nel frattempo, riducete la pancetta a striscioline e rosolatele con 4 cucchiaini d'olio. Scolate i tortelli e conditeli con la pancetta e il pecorino a scaglette. Completate con 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e servite.

FACILE

● Preparazione 30 minuti ● Cottura 15 minuti ● 545 cal/porzione

FIERA NAZIONALE DEL MARRONE

Cuneo, dal 16 al 19 ottobre.
Info: tel. 0171693258 (Comune di Cuneo)
www.marrone.net

SAGRA DELLA CASTAGNA DI VALLERANO DOP

Vallerano (Viterbo), tutti i fine settimana
dall'11 ottobre al 2 novembre.
Info: tel. 3491409412,
www.castagnavallerano.it

SAGRA DELLA CASTAGNA DI MONTELLA IGP

Montella (Avellino) dal 7 al 9 novembre.
Info: www.sagracastagnamontella.it

> segue da pag. 49

Con i primi freddi, anche in città capita di avvertire il tipico profumo delle caldarroste preparate dagli ambulanti. Ma un buono spunto per gustarle in tutta la loro rustica fragranza è la miriade di sagre organizzate per festeggiare castagne e marroni nei loro luoghi d'elezione. Come il territorio di Cuneo, dove si coltiva una castagna Igp dolce e croccante. La cittadina piemontese organizza da anni una rassegna enogastronomica che è l'occasione per acquistare specialità locali (dai vini delle Langhe alle birre artigianali alla castagna, dai formaggi ai marron glacés), gustare i "mundaj" (caldarroste), partecipare a laboratori del gusto. Per un bel colpo d'occhio sulle Langhe e le cime alpine, si sale sulla Torre Civica. È invece il paesaggio dei monti Cimini che circonda Vallerano, piccolo borgo della Tuscia Viterbese. Su

questi rilievi, di origine vulcanica, i castagneti regalano una castagna Dop grossa, con polpa bianca e dolce, resistente alla cottura. Vallerano ha un legame con la tradizione fortissimo e conserva le antiche grotte tufacee con vasche per la cosiddetta "cura a freddo" delle castagne (cioè, l'immersione in acqua per poterle conservare). Dette anche "cantine", le grotte sono aperte nel periodo della sagra e ospitano cene e degustazioni. Natura e silenzio la fanno da padroni anche a Montella, nel cuore dell'Irpinia. Ad eccezione dei giorni della sagra dedicata alla sua castagna Igp, dalla polpa bianca e croccante. Oltre all'assaggio di prodotti insoliti come il liquore e il torrone di castagne si può scegliere di partecipare alla raccolta dei frutti nei castagneti, o assistere a balli folcloristici: pizzica, tamurriata e tarantelle.



In queste pagine: teglia in alluminio, piatto in alluminio e posate vintage di 100FA Milano, piatto Covo, paletta Zani e Zani, tessuti Silva Tessuti, tovaglioli Society Limonta. Indirizzi a pagina 6

Fillomania

SOTTILISSIMA, VERSATILE E PERSINO LIGHT: LA PASTA CHE ARRIVA
DAL MONDO ELLENICO ISPIRA CAPOLAVORI D'ARTE
CULINARIA SORPRENDENTEMENTE SEMPLICI DA REALIZZARE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone, foto
di Stefania Giorgi, styling di Laura Mauceri, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Tovagliolo La Fabbrica del
Lino. Nella pagina accanto:
Piccola teglia Maxwell &
Williams, runner in lino La
Fabbrica del Lino,
ciotolina bianca di Emile
Henry. Indirizzi a pagina 6

CRUMBLE DI PERE E PICCOLI FRUTTI

PER 6 PERSONE

6 fogli di pasta fillo - 2 vaschette di mirtilli - 3 pere mature ma sode - 80 g di burro - 6 cucchiaini di zucchero - cannella in polvere

- **1** Sciogliete il burro su fuoco basso e usatene una metà per spennellare la pirofila. Distribuite sul fondo i mirtilli, cospargeteli con 2 cucchiaini di zucchero e 1/2 cucchiaino di cannella. Sbucciate le pere, tagliatele a dadini, disponetele sopra i mirtilli, cospargetele con altri 2 cucchiaini di zucchero e 1/2 cucchiaino di cannella.
- **2** Spennellate con il burro rimasto i fogli di pasta fillo, cospargeteli con lo zucchero restante, stropicciateli con le mani e disponeteli sopra la frutta coprendola completamente. Infornate a 180° per 30-35 minuti. Servite il crumble ancora tiepido.

FACILE

● Preparazione 45 minuti ● Cottura 35 minuti ● 335 cal/porzione



BASTELA DI GALLETTO ALLE ERBE AROMATICHE E POMODORI VERDI

PER 4 PERSONE

una confezione di pasta fillo - 1 grossa patata lessa - 1 grosso pomodoro insalatato verde - 2 galletti (amburghesi o un galletto grande) - 1 piccola cipolla - 1 bicchiere di vino bianco secco - 1 mazzetto di erbe fresche miste (dragoncello, rosmarino, menta) - qualche cucchiaino di pangrattato - 2 cucchiaini di pecorino grattugiato - olio extra vergine d'oliva - 50 g di burro - sale - pepe macinato al momento

- 1 Tagliate a metà i galletti, rosolateli in una grossa casseruola con 3 cucchiaini d'olio. Mentre prendono colore tritate la cipolla e aggiungetela alla carne, salate, pepate, sfumate con il vino bianco e cospargete con 2 cucchiaini di erbe fresche tritate. Coprite e cuocete dolcemente 40 minuti, verso fine cottura unite ancora un cucchiaino di erbe fresche, pepate e regolate di sale. Lasciate intiepidire e disossate i galletti completamente.
- 2 Tagliate la patata a fette spesse, conditele con il sugo della carne e cospargetele di pecorino. Tagliate a fette anche il pomodoro, salatelo, passatelo nel pangrattato e cuocetelo brevemente in padella con 3 cucchiaini d'olio. Sciogliete il burro a fuoco dolce. Srotolate la pasta fillo. Sovrapponete 6 fogli di pasta fillo imburrando un foglio ogni 2 e appoggiateli su un piatto fondo di 16 cm di diametro (vi aiuterà a dare forma alla bastela).
- 3 Disponete sul fondo le patate, sopra il pollo disossato e terminate con le fette di pomodoro. Ripiegate la pasta sopra il ripieno. Sovrapponete altri 6 fogli di pasta fillo imburrandone 1 ogni 2, appoggiateli sopra la bastela, rovesciate il piatto e avvolgete la bastela nella pasta. Imburrate 2 fogli semplici, avvolgetene prima uno e poi l'altro, al contrario, intorno alla bastela. Appoggiatela sopra una teglia rivestita di carta forno. Cuocete a 200° per 30 minuti o finché la pasta sarà dorata. Lasciate intiepidire per 15 minuti prima di servire.

MEDIA ● Preparazione 1 ora e mezza ● Cottura 90 minuti ● 730 cal/porzione



Rose di pasta fillo
alla frutta secca,
pag. 60


STOP MOTION
www.salepepe.it

Canovaccio in lino
azzurro di Society.
Nella pagina accanto:
piattino verde acqua
di Ceramiche Bucci, runner
e tovagliolo La Fabbrica
del Lino, bicchiere in
vetro verde Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 6

Antica, esotica, misteriosa: la pasta fillo, cugina greca della nostra pasta sfoglia, affonda le sue radici in un passato aristocratico e lontano. Fu creata, infatti, nelle cucine del Palazzo di Topkapi, a Istanbul, sotto forma di un dolcissimo baklava (un dessert a strati) ripieno di miele e pistacchi destinato al sultano. Il nome, che in greco significa "foglia", fa immediatamente intuire il suo spessore minimo e tutta la sua fragilità. Deduzione esatta, poiché questo tipo di pasta, la cui preparazione casalinga è riservata ai più esperti, non solo dev'essere tirata fino all'estremo limite (e anche oltre), ma è suscettibile all'aria e, se non protetta, si secca rapidamente. In cambio offre una versatilità eccezionale, un eccellente gusto neutro in grado di esaltare i ripieni dolci quanto quelli salati, speziati o piccanti, la possibilità di essere cotta nel forno o frita in padella e risultati estetici di grande effetto: con la fillo basta realizzare una semplice spirale, una stropicciatura distratta e il piatto si trasforma in un prezioso merletto o in un bouquet di rose. Non solo: a differenza della nostra sfoglia, dove un sostanzioso panetto di burro fa parte degli ingredienti e viene tirato con il mattarello insieme al resto dell'impasto, la fillo non contiene grassi, il che la rende la pasta di gran lunga più

leggera e digeribile della sua famiglia. Tra i tanti pregi, infine, non va sottovalutato il fatto che questa laboriosa preparazione si può acquistare già pronta in alcune catene di surgelati o negozi di specialità etniche. Il suo utilizzo diventa quindi piuttosto semplice, a patto di aver cura di scongelare la pasta molto lentamente, anche per un giorno intero, tenendola dapprima in frigorifero e poi a temperatura ambiente (per circa 2 ore) e di ungerla con olio poco o burro fuso. Inoltre, mentre eseguirete le operazioni richieste dalla ricetta con uno o più fogli, ricordate di conservare gli altri sotto un canovaccio umido. Ne preserverete freschezza ed elasticità. *D.F.*

Nella pagina accanto:
tessuto in lino azzurro
C & C, bicchiere in vetro
trasparente Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 6

Crostatine di fillo
alla frangipane e mele,
pag. 60



ROTOLINI DI SALSICCIA ED ERBETTE AL RAGUSANO

PER 4 PERSONE

4 fogli di pasta fillo - 1 grosso mazzo di bietoline - 200 g di salsiccia a nastro - 1 bicchierino di vino bianco secco - 1/2 cucchiaino di semi di finocchio - 1 spicchio di aglio - 1 pezzetto di peperoncino piccante - 50 g di ragusano - olio extravergine d'oliva - sale - pepe macinato al momento

- **1** Mondate le bietoline, tagliatele a strisce, scaldate una padella con 2 cucchiai di olio, l'aglio e il peperoncino. Unite le bietoline, salatele, coprite e cuocete 5 minuti. Scoperchiate la verdura e fate evaporare il liquido che si è prodotto.
- **2** Tostate i semi di finocchio in una padella antiaderente, appena diventano fragranti trasferiteli sul tagliere e pestateli leggermente. Nella stessa padella sbriciolate la salsiccia e cuocetela senza grassi, bagnandola con il vino bianco e lasciandolo sfumare. Unite le bietoline, mescolate per 1 minuto, spolverizzate con il ragusano grattugiato, profumate con i semi di finocchio, una macinata di pepe e fate raffreddare.
- **3** Tagliate a metà i fogli di pasta fillo, spennellate d'olio una parte e ricopritela con l'altra, mettete un cordone di ripieno sul lato più lungo, avvolgetelo nella pasta e sigillate con un velo d'acqua. Tagliate a tronchetti i rotoli di fillo, allineateli sulla placca del forno, spennellateli leggermente d'olio e cuoceteli 10 minuti a 200°. Serviteli tiepidi e croccanti.

FACILE

● Preparazione 35 minuti ● Cottura 30 minuti ● 350 cal/porzione





Torta al formaggio
con chutney di prugne,
pag. 60

Runner in lino La Fabbrica
del Lino e ciotolina di
Emile Henry. Nella pagina
accanto: tovagliolo verde
in lino Society; sullo
sfondo, piastrella
decorata Made a Mano.
Indirizzi a pagina 6



ROSE ALLA FRUTTA SECCA

PER 12 PERSONE

per le rose: 1 confezione di pasta fillo - 100 g di burro - 100 g di nocciole tostate - 100 g di pistacchi - 60 g di zucchero
per lo sciroppo: 300 g di zucchero - scorza di 1 arancia non trattata

- **1** Per le rose, rivestite la teglia di carta forno. Tritate le nocciole e i pistacchi e riuniteli in una ciotola con lo zucchero.
- **2** Aprite la pasta fillo sul piano di lavoro e tenetela coperta con un telo bagnato e ben strizzato. Sciogliete il burro in una casseruola. Prendete un foglio di pasta fillo, spennellatelo leggermente di burro, piegatelo a metà, ungetelo nuovamente e cospargete la pasta con un cucchiaio di frutta secca. Arricciate la pasta con le dita e poi avvolgetela a turbante. Sistemate il turbante in piedi nella teglia. Proseguite allo stesso modo con tutti gli altri fogli.
- **3** Per lo sciroppo, portate a ebollizione lo zucchero, 3 dl d'acqua e la scorza di arancia tagliata a julienne e sobbollite per 6-7 minuti. Infornate le rose a 200° per 30 minuti. Spegnete e lasciatele riposare 10 minuti, sempre in forno. Estraiete la teglia, bagnate generosamente i turbanti con lo sciroppo all'arancia preparato e lasciate riposare alcune ore prima di servire.

MEDIA

● Preparazione 50 minuti ● Cottura 40 minuti ● 345 cal/porzione



CROSTATINE ALLA CREMA FRANGIPANE E MELE

PER 4 CROSTATINE

per le crostatine: 6 fogli di pasta fillo - 2 mele Granny Smith - il succo di 1/2 limone - 50 g di burro - 4 cucchiaini di zucchero a velo
per la frangipane: 25 g di burro - 25 g di zucchero - 1 tuorlo - 35 g di mandorle in polvere - 7 g di farina - sale

- **1** Per le crostatine, sciogliete il burro e, con un tagliapasta di 10 cm di diametro, ritagliate 24 dischi di fillo. Spennellate di burro tutti i dischi e sovrapponetene 6 alla volta. Trasferiteli sulla placca rivestita di carta forno.
- **2** Per la frangipane, mescolate gli ingredienti della crema e aggiungete un pizzico di sale. Mettete un cucchiaino di frangipane al centro di ogni tarteletta. Tagliate a metà le mele, togliendo i torsoli e i piccioli, affettatele sottili e bagnatele con il succo di limone. Coprite la frangipane con un ventaglio di fettine di mela e spolverate di zucchero a velo.
- **3** Cuocete a 200° per 15 minuti, passate sotto il grill 2-3 minuti e servite le tartelette tiepide, se vi piace, accompagnate da una crema inglese o da un gelato alla vaniglia.

MEDIA

● Preparazione 35 minuti ● Cottura 18 minuti ● 490 cal/porzione

BERE GIUSTO

La fillo è più delicata della sfoglia, di cui non possiede l'elemento grasso; per salvaguardarne la croccantezza è consigliabile usare vini lievi e frizzanti per tenere a bada l'eventuale untuosità. Uno spumante siciliano a base di Carricante può dunque affrontare i rotolini e la torta al formaggio; una versione secca della Malvasia parmigiana accompagna la fragranza della bastela, mentre quella amabile s'insinua nei dettagli dei dolci attenuandone la possibile stucchevolezza.



TORTA AL FORMAGGIO CON CHUTNEY DI PRUGNE

PER 6 PERSONE

per la torta: 1 confezione di pasta fillo - 500 g di feta - 3 uova + 1 tuorlo - latte - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
per il chutney: 300 g di prugnette selvatiche gialle e rosse - 100 g di zucchero di canna chiaro - 1 cucchiaino di semi di coriandolo - 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere - 4-5 cucchiaini d'aceto

- **1** Per la torta, spennellate d'olio 6 fogli di pasta fillo sovrapponendone uno all'altro. Rivestite uno stampo di 22 cm di diametro con la pasta. Sciacquate la feta per eliminare il sale in eccesso, sbriciolatela con le dita e distribuitela nello stampo. Sbattete le uova intere con 2 dl di latte e versatele sopra la feta. Regolate di sale e pepate. Spennellate con olio e sovrapponetene fra loro altri 6 fogli di pasta fillo, ritagliateli della misura dello stampo e appoggiateli sopra il ripieno.
- **2** Ripiegate la pasta in eccesso verso l'interno. Stemperate il tuorlo con 1 cucchiaino di latte e spennellatelo su tutta la superficie. Con un coltellino molto affilato incidete nella pasta un disegno a griglia. Infornate a 200° per 30-35 minuti.
- **3** Per il chutney, mettete in una padella le prugnette selvatiche gialle e rosse (se volete potete snocciolarle subito, oppure dopo la cottura). Aggiungete lo zucchero, i semi di coriandolo, lo zenzero e l'aceto. Cuocete una decina di minuti a fuoco vivace mescolando spesso. Lasciate raffreddare e servite con la torta di fillo al formaggio.

FACILE ● Preparazione 1 ora ● Cottura 45 minuti ● 580 cal/porzione

Dall'Alto Adige. Garantito.

Speck Alto Adige IGP:
qualità e origine certificate.

Ha un gusto delicatamente affumicato,
origini genuine e viene prodotto secondo
antiche tradizioni locali: è lo Speck dell'Alto Adige,
unico e inconfondibile. Per questo merita
il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta)
attribuito dall'Unione Europea. Perché tutti
possano riconoscere la sua qualità.
Autentica e garantita.



www.altoadigegarantito.eu

ANCHE LA VITA HA BISOGNO DI VITALITÀ.

LISCIA, GASSATA O FERRARELLE.

Ferrarelle®



**LA MIA MAREMMA**

La sua Spanakopita si ispira alla ricetta della cucina greca, che Tamara ama. Nella torta ha fatto una piccola variante: usa lo stracchino nel ripieno ghiotto con spinaci, erbe e formaggio feta. Il tutto è racchiuso in uno scrigno croccante di pasta fillo. Questa ricetta è in ottima compagnia insieme a molte altre su unpezzodella mia maremma.com.

**STORIE DI CUCINA**

Si chiama Rossella è architetto e si occupa di progettazione, ma nel tempo libero spadella e in rete la conoscono tutti come Vaniglia. Il suo vanigliacooking.blogspot.it mette appetito. Da non perdere i suoi triangoli di fillo con zucchine e mentuccia.



- VANIGLIA - storie di cucina



Una rete di... fillo

CROCCANTE, LEGGERA E SFIZIOSA, È LA CHIAVE DEL SUCCESSO DI MOLTE RICETTE E ONLINE È PROTAGONISTA

di Barbara Roncarolo

**BAKE THERAPY**

Da aspirante bibliotecaria, Tamara è passata a infornare cupcakes. Facendo un corso da pasticciere ha scoperto la sua vocazione per i dolci. Sul suo mybaketherapy.blogspot.it ce ne sono di golosissimi, naturalmente anche a base di fillo, che per lei è un salvavita. Ne ha sempre un rotolo in freezer: un buon ripieno, una spennellata di olio, 10 minuti in forno ed ecco sfiziosi antipasti, piatti unici o dessert.

ACQUA E MENTA

«La adoriamo come sostituto della carta di riso per realizzare involtini primavera all'occidentale». Daniela e Juri, architetti nella vita e blogger per passione, parlano della fillo, onnipresente su acquaementa.com in cestini golosi, fritti o al forno. E a chi li segue consigliano: attenzione alla cottura, brucia in un attimo!

**UNA GATTA IN CUCINA**

Per un comfort dessert preparato all'ultimo minuto «basta avvolgere con qualche foglio di pasta fillo dei cubetti di mela, spolverare con zucchero e spezie e infornare». Valeria e il suo inseparabile aiutante, il gatto Fusillo, non hanno dubbi: la fillo è un ottimo passe partout e su unagattaincucina.blogspot.it è in tante ricette.



Cooking Chef Kenwood il tuttofare in cucina

POTETE USARLO PER
TRITARE, MONTARE,
IMPASTARE, FRULLARE,
MA ANCHE PER CUCINARE.
BASTA IMPOSTARE
TEMPERATURA E VELOCITÀ
DI MESCOLOMENTO E LUI
LAVORA AL VOSTRO POSTO



UN FUORICLASSE GASTRONOMICO

Cooking Chef Kenwood è uno strumento innovativo, che vi fa risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con uno chef che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia e che cuoce, anche al vapore, rosola e brasa, facendo tutto da solo.



STENDE LA PASTA

Impastate 400 g di farina e 4 uova con il gancio; poi passate il tutto, un po' alla volta, nella sfogliatrice, partendo dallo spessore più largo e arrivando man mano a quello desiderato.



CUOCE RAGÙ E BRASATI

Preparate il soffritto con gli aromi prescelti, poi unite le carni, mescolando con il gancio per la cottura. Versate il vino, fatelo evaporare; poi portate a cottura a bassa temperatura.



GRATTUGIA

Il tagliaverdure a rulli è un utile optional perché, con i suoi cilindri, sminuzza verdure, salumi, frutta secca, cioccolato, ecc. E ha un apposito rullo per grattugiare il formaggio.



Seguici su Facebook
<http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia>

RISOTTO AL PROSCIUTTO DI PARMA E SCALOGNI MANTECATO CON SQUACQUERONE AL BALSAMICO

PER 4 PERSONE

320 g di riso Vialone Nano o Carnaroli
 - 2 scalogni - 200 g di squacquerone
 - 50 g di parmigiano grattugiato
 - 120 g di prosciutto crudo di Parma non troppo magro a fettine non troppo sottili - glassa di aceto balsamico o aceto balsamico tradizionale di Modena invecchiato - burro - olio extravergine di oliva - sale e pepe

Per il brodo ricco: 500 g di polpa di manzo - 1 osso di manzo - 1 carota - 1 costa di sedano - 1 cipolla - 1 pomodoro - 1 chiodo di garofano - 1 foglia di alloro - sale

- 1 Tagliate a pezzi la polpa di manzo e macinatela con il macinacarne di Cooking Chef Kenwood. Per il brodo, mettete la carne macinata nel recipiente di Cooking Chef, coprite con abbondante acqua fredda e portate a bollore. Aggiungete la cipolla spellata, in cui avrete infilzato il chiodo di garofano, la carota e il sedano a pezzi, il pomodoro e l'alloro. Proseguite la cottura a 80° per 3 ore, quindi salate e filtrate.
- 2 Tagliate il prosciutto crudo a listarelle. Versate un filo d'olio nel recipiente di Cooking Chef Kenwood dopo aver montato il gancio per mescolare e fatevi rosolare il prosciutto per qualche minuto a 100° e velocità di mescolamento (1).
- 3 Tagliate gli scalogni spellati a pezzi. Sistemate il Tritatutto su Cooking Chef Kenwood e tritatevi finemente gli scalogni.
- 4 Grattugiate il parmigiano a pezzi con l'apposito rullo per grattugiare di Cooking Chef Kenwood. Se non avete il rullo, usate il Food Processor in dotazione.
- 5 Montate lo squacquerone con 30 g di burro morbido e metà del parmigiano, utilizzando la frusta a filo di Cooking Chef Kenwood.
- 6 Rosolate il trito di scalogni nella ciotola di Cooking Chef con un filo d'olio, usando la frusta gommatata per alte temperature a 110° e velocità di mescolamento (1) per 2 minuti. Unite il riso, mescolando con la stessa frusta, versate 3-4 mestoli di brodo e proseguite la cottura, aggiungendo man mano qualche mestolo di brodo bollente. Quando il riso sarà al dente, regolate di sale e pepe e spegnete. Unite il parmigiano grattugiato rimasto e la crema di squacquerone, mescolate, completate con il prosciutto rosolato e un filo di glassa di aceto balsamico o aceto balsamico invecchiato; lasciate riposare per 1-2 minuti e servite.



Manicaretti ben mantecati

Cooking Chef prepara per voi tanti primi squisiti. Oltre a risotti perfetti, vi cucinerà minestre di cereali, orzotti, farrotti, vellutate. E poi anche ottime paste corte risottate con gli ingredienti che preferite.



Total. Lo yogurt a regola d'arte.

REPUBLIC



È l'**autentico yogurt greco**, naturale al 100%.
Preparato alla perfezione da FAGE secondo la ricetta classica: solo buon latte di mucca e fermenti lattici vivi, niente zuccheri aggiunti* o addensanti.
E sempre **4 litri di latte per ogni chilo di Total**, più un particolare processo di colatura che elimina il siero acquoso. Il risultato è uno yogurt denso e cremoso, ricco di proteine naturali e persino senza grassi (Total 0%). Un capolavoro di purezza, dal gusto intenso e vellutato. Godetevelo!

*Contiene solo gli zuccheri naturali del latte.



MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Coppa piacentina

EREDE DI UNA TRADIZIONE
MILLENARIA, OGGI TUTELATA
DAL MARCHIO DOP,
È DOLCE E DELICATAMENTE
PROFUMATA

Del maiale, si sa, non si butta via niente. Lo sapevano bene le popolazioni del piacentino che, allevatori di suini fin dall'antichità, per conservarne le carni nei secoli affinarono la tecnica della salagione e della stagionatura, creando squisiti insaccati apprezzati nelle terre vicine già dal Medioevo. Oggi la coppa piacentina è il portabandiera dei salumi tipici, insignita della Dop e tutelata dal Consorzio Salumi Dop Piacentini (www.piacenzafoodvalley.it/salumi.php): i rispettivi marchi sulle confezioni ne garantiscono l'autenticità. Il suo segreto parte dalla materia prima, maiali allevati solo in Emilia Ro-

> segue a pag. 68





GNOCCHI DI ZUCCA CON COPPA E ZUCCHINE

PER 4 PERSONE

500 g di polpa di zucca mantovana - 120 g di farina
- 1 uovo - 100 g di coppa piacentina - 4 zucchinette
novelle - 2 cucchiaini di aceto balsamico - 1 spicchio
d'aglio - 40 g di burro - sale - pepe

- **1** Affettate la zucca, disponetela su una teglia rivestita con carta da forno e cuocetela per circa 30 minuti in forno caldo a 180°. Pulite le zucchine, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e saltatele in padella con il burro spumeggiante e l'aglio schiacciato, per 2-3 minuti. Salate, eliminate l'aglio, unite l'aceto balsamico e lasciatelo leggermente evaporare.
- **2** Passate la zucca attraverso un passaverdura con il disco a fori fini, fatela intiepidire e impastatela con l'uovo, una presa di sale e 100 g di farina. Formate tanti cordoncini di circa 1,5 cm di diametro, tagliateli con un coltello a lama liscia e infarinateli leggermente con la farina rimasta.
- **3** Cuoceteli in abbondante acqua salata in leggero bollore fino a che vengono a galla. Scolateli e conditeli con le zucchine calde, la coppa tagliata a julienne e una macinata di pepe.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti
- 335 cal/porzione

> segue da pag. 67

magna e Lombardia. Fondamentale anche la lavorazione nella provincia di Piacenza, dove temperatura e umidità delle valli assicurano la perfetta stagionatura. Per preparare il salume il taglio di carne, che corrisponde ai muscoli del collo, viene salato a secco con sale, spezie e aromi (pepe, cannella, chiodi di garofano, noce moscata e alloro), massaggiato, passato in frigorifero e avvolto nella "pelle di sugna" di suino naturale. Dopo la legatura con spago e l'asciugatura per 10-15 giorni si passa alla stagionatura, che dura almeno 6 mesi. Ed ecco infine la coppa, di forma cilindrica e un peso non inferiore a 1,5 kg. I piacentini ne vanno fieri e le hanno dedicato il Premio Coppa d'Oro, facendone una bandiera delle eccellenze gastronomiche della loro terra. Nelle ultime edizioni, la manifestazione ha trovato il suo complemento ideale nel Gutturino Festival, dando vita alla kermesse "Coppa Piacentina e Gutturino: mi Piace Tipico" (Piacenza 10-12 ottobre 2014, gutturinofestival.it), che esalta il matrimonio con il vino Doc dei colli.

Un antipasto da re

Rosso vivo con striature di grasso bianco-rosate, al taglio la coppa sprigiona un aroma delicato di carne stagionata con leggeri sentori speziati. La consistenza è morbida e compatta, il sapore dolce ma non privo di sapidità. Tagliata a fette sottili, è deliziosa al naturale, con fette di pane casereccio, focaccia, fragrante gnocco fritto, nel classico antipasto all'italiana con giardiniera di verdure oppure abbinata a formaggi freschi e delicati, a verdure crude o grigliate, anche alla frutta come fichi e mele. Per chi vuole provarla in cucina, tagliata a julienne insaporisce primi piatti come linguine, fusilli, gnocchi di patate o zucca. Può arricchire il ripieno di ravioli di ricotta, il ragù, la farcitura di arrostiti e tasche. Da provare nelle torte salate, nei saltimbocca, negli involtini di terra ma anche di mare, per esempio con il pesce spada.

BERE GIUSTO

Il bianco Valtolla (Croci) porta il nome con cui veniva definita la Val d'Arda, una delle valli del piacentino, al tempo dei Romani. È ottenuto da Malvasia di Candia Aromatica e si presenta con un colore oro-ambra intenso e con una florealità tesa e avvolgente, mai stucchevole. Il sapore pieno contiene la tenerezza degli gnocchi, mentre l'asciutto amaricante del retrogusto tiene la bocca pulita.



Pane dell'Alto Adige Buono per tradizione



Varietà, tradizione e gusto: sono queste le peculiarità del pane altoatesino. Oltre allo Schüttelbrot, alla Pusterer Breatl, ai segalini, al filone bianco e alla Vinschger Paarl, i panettieri altoatesini preparano squisiti Strudel di mele e lo Zelten originale dell'Alto Adige.

Mercato del Pane e dello Strudel Alto Adige
Bressanone, 3-5 ottobre 2014

www.panealtoadige.com | www.mercatodelpane.it



Pane



Grembiule
Lanificio Leo,
piattini in vendita
da Dispensabile.
Indirizzi a pagina 6



Vacanze romane

UN MENU DI TRADIZIONE CON TOCCHI GOURMAND
PER UN MAGICO SOGGIORNO D'AUTUNNO NELLA CAPITALE

testo di Cristiana Cassé, ricette di Orsola Ciriello Kogan, foto di Serena Heller
Vainicher, styling di Cristina Gigli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia per
l'ospitalità il bed&breakfast La casetta della Madonna dei Monti (Roma)



Il B&B La casetta della Madonna dei Monti si trova in un angolo incantevole di Roma, sull'antico tracciato dell'Argiletum. L'annesso bistrot propone ricche colazioni, pranzi sfiziosi, merende e aperitivi. Indirizzi a pagina 6

Tovaglia e tovaglioli La Fabbrica
del lino, tagliere KnIndustrie,
sottopiatte in gres L'arte
nel pozzo, piatti e ciotolina lilla
Rina Menardi, posate Sambonet,
piattini in vimini, brocca
e bicchieri Dispensabile.
Nella pagina a fianco, piatto
tonnarelli c.u.c.i.n.a.
In tutto il servizio, oggetti
d'arredo in vendita
da Dispensabile.
Indirizzi a pagina 6

Pizza e fichi, pag. 77





Pane al guanciale,
pancetta ed erbe,
pag. 77



Tonnarelli alla
puttanesca, pag. 77



Liberata dalle schiere di turisti che comprensibilmente hanno voluto visitarla, la Roma d'autunno riguadagna un incanto unico al mondo. Una luce morbida colpisce piazze, vicoli e palazzi, una temperatura ideale allietta passeggiate a tutta arte. Il momento è perfetto per un godereccio weekend ottobrinò alla scoperta di quei sapori di personalità robusta e tradizione lontana che sono tipici della capitale. Come la proverbiale pizza e fichi, cibo contadino fin dall'antichità, antipasto eccellente per un pranzo informale tra amici: un disco di pasta da pane fatta crescere oltre 24 ore, cotta in forno e farcita con i dolcissimi frutti "alla goccia". Il prosciutto crudo, che pure la arricchisce, è un'aggiunta postuma e geniale avvenuta in tempi più moderni (e più

ricchi). A seguire, ancora una bontà da forno, una sorta di pulmcake salato, profumato alle erbe, dove trionfano due ingredienti che parlano davvero romanesco: il guanciale e la pancetta, onnipresenti nella cucina laziale (dalla pasta alla carbonara alla gricia), nascosti a cubetti nell'impasto. Una pane sfiziosissimo da gustare a fette con un sorso di vinello mentre si inganna l'attesa della pastasciutta. Che si presenta poco dopo, sontuosa e fumante: un piatto di tonnarelli, altrimenti detti spaghetti alla chitarra, conditi alla puttanesca, cioè con un mediterraneo trionfo di pomodori, olive, capperi, peperoncino, aglio e acciughe. Queste ultime sono responsabili di distinguere la ricetta romana da quella napoletana, dove sono assenti.

> segue a pag. 74

**Gamberoni al vapore
e pancetta croccante,**
pag. 78



Alzatine in vendita da
Dispensabile e da c.u.c.i.n.a.
Nella pagina a fianco, tovaglia
e tovaglioli La Fabbrica del Lino,
sottopiatto in gres L'arte
nel pozzo, posate Sambonet,
bicchieri in vendita da c.u.c.i.n.a.
Indirizzi a pagina 6

**Coniglio alla
ciociara,** pag. 77



> segue da pag. 73

Il secondo piatto è giocato su due portate sorprendenti, di pesce l'una, di carne l'altra. Prima i pregiati gamberoni rossi accostati al gusto intenso dell'immane pancetta, poi un delizioso rollè preparato con la carne gentile del coniglio e un sapido ripieno di interiora, erbe e pangrattato, il tutto rosolato con capperi, peperoncino e acciughe (in perfetta continuità con il sugo della pasta). Entrambe le ricette hanno l'anima forte della cucina popolare capitolina, ma sono costruite in modo raffinato e con un piacevole contrasto di sapori robusti e delicati. Per accompagnare, e per restare in tema regionale, è perfetto il broccolo romanesco, spettacolare diamante verde di gusto gentile, salato in padella con peperoncino e acciughe (ça va sans dire).

Mentre in tavola si cambiano il vino e i bicchieri, e ci appresta sorseggiare un nettare da dessert, ecco che fa il suo trionfale ingresso un'insolita cheese cake all'italiana, con una base di frolla al cacao e una tenera farcia di ricotta romana Dop, uova e zucchero. Una delizia irresistibile che stupisce per la fragranza e la morbidezza, accentuata dagli albumi montati a neve. A seguire, una tentazione che profuma d'altri tempi, una meravigliosa crostata della nonna con la confettura di visciole (ciliegie acide, come le amarene e le marasche), che si presta anche per un'indimenticabile merenda e ancora di più per la colazione, mentre si osserva Madonna dei Monti dalla finestra e si anticipa il piacere di un pomeriggio tra le braccia di Roma.



**Broccolo romanesco
ripassato in padella**
Pulite e lavate un broccolo
romanesco di circa 1 kg,
riducetelo in cimette e
scottatele per 10 minuti in
acqua bollente salata. Scolatele
e tenete da parte. In una
padella fate dorare 1 spicchio
di aglio in camicia appena
schiacciato, poi aggiungete un
po' di peperoncino e 5 filetti
d'acciuga. Stemperate questi
ultimi con una forchetta, unite
le cimette di broccolo, lasciate
insaporire il tutto per qualche
istante e servite.



**Nuvola di ricotta su
frolla al cacao, pag. 78**

**Crostata con
confettura di visciole,
pag. 78**



LA NOIX DE GRENOBLE



Noce di Grenoble.
Dai Sapore al sapore.

sojexa



UNICA, come la terra di produzione francese da cui proviene.

NUTRIENTE, fonte di energia e ideale come snack.

BUONA, dal gusto intenso, ideale protagonista delle tue ricette.

NOIX DE GRENOBLE. DAI SAPORE AL SAPORE.



www.noixdegrenoble.com

PIZZA E FICHI

PER 6 PERSONE

350 g farina tipo 0 + quella per il piano di lavoro - 20 g di lievito di birra fresco - 300 g di prosciutto crudo a fettine - 12 fichi - olio extravergine d'oliva - 3 g di sale (la punta di un cucchiaino da caffè)

- 1 Sciogliete il lievito in mezzo bicchiere di acqua tiepida (80-100 ml). In un altro mezzo bicchiere di acqua tiepida stemperate il sale e 1 cucchiaino di olio. Setacciate la farina in una ciotola capiente, create un vuoto nel mezzo, versatevi l'acqua con il lievito e cominciate a impastare aggiungendo poco alla volta l'acqua con il sale e l'olio.
- 2 Lasciate riposare l'impasto nella ciotola per 15 minuti, quindi riprendetelo e lavoratelo su una spianatoia ripiegandolo su se stesso e spolverizzando spesso il piano di lavoro con un po' di farina. Disponete nuovamente la pasta nella ciotola, copritela con un panno umido e lasciatela riposare nella parte bassa del frigorifero per 24 ore.
- 3 Toglietela dal frigo e lasciatela crescere a temperatura ambiente. Quando sarà ben gonfia (dopo 2 ore circa), mettetela sulla spianatoia spolverata di farina e stendetela con la punta delle dita. Disponetela in una teglia oliata e mettetela nella parte bassa del forno preriscaldato a 200° per 10 minuti. Quindi spostate la teglia nella parte centrale del forno e proseguite la cottura per 10-15 minuti.
- 4 Lasciate intiepidire la pizza, tagliatela in 6 pezzi e guarnitela con il prosciutto e i fichi a spicchi.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + il riposo
- Cottura 20 minuti ● 375 cal/porzione

PANE AL GUANCIALE, PANCETTA ED ERBE

PER 6 PERSONE

250 g di farina tipo 00 - 5 uova - 150 ml di latte intero - 15 g di lievito in polvere - 100 g di pancetta tesa a dadini - 50 g di guanciale a dadini - 20 g di rucola - 1 mazzetto di maggiorana - 1 mazzetto di timo limone - burro e farina per lo stampo - 1/2 cucchiaino di sale - pepe

- 1 In una ciotola capiente sbattete le uova con una frusta, aggiungete un po' alla volta la farina mescolata con il lievito e quindi incorporate il latte, il sale e un po' di pepe. Quando l'impasto sarà liscio e senza grumi, unite la pancetta, il guanciale, la rucola tritata grossolanamente e un po' di foglioline di timo limone e maggiorana.
- 2 Imburrate e infarinate uno stampo per pane in cassetta da 25 cm, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 180° per 40 minuti. Verificate la cottura inserendo la lama di un coltello che, una volta estratta, dovrà risultare asciutta. Lasciate raffreddare nello stampo a temperatura ambiente.

FACILISSIMA

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 40 minuti ● 325 cal/porzione

TONNARELLI ALLA PUTTANESCA

PER 4 PERSONE

320 g di tonnellari freschi (spaghetti alla chitarra) - 250 g di pomodori ciliegini - 100 g di olive nere di Gaeta - 7 filetti di acciuga sott'olio - 1 cucchiaino di capperi sotto sale - 3 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - un mazzetto di prezzemolo - 1 peperoncino essiccato - sale - pepe

- 1 Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente. Denocciolate le olive. Lavate e tritate grossolanamente un po' di prezzemolo. Scaldate 5 cucchiaini di olio in una padella e soffriggetevi l'aglio in camicia leggermente schiacciato e il peperoncino. Appena l'aglio sarà dorato, abbassate il fuoco, unite i filetti d'acciuga e fateli sciogliere stemperandoli con una forchetta. Quindi aggiungete le olive, lasciate insaporire il tutto per un paio di minuti, unite i pomodori tagliati in quarti e proseguite la cottura per 5 minuti.
- 2 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata e scolatela al dente. Versatela nella padella con il condimento, saltate il tutto per qualche minuto a fiamma viva e servite con il prezzemolo tritato.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 20 minuti ● 595 cal/porzione

CONIGLIO ALLA CIOCIARA

PER 6 PERSONE

1,3 kg di coniglio completo delle interiora, fatto a pezzi, con lombata e cosce posteriori disossati (le anteriori restano con l'osso) - 6 fletti di acciuga acciuga sott'olio - 1 mazzetto rametti di rosmarino - 1 mazzetto di maggiorana - 3 spicchi d'aglio - 1 cucchiaino di pangrattato - 1 uovo - 1 bicchiere di vino bianco - 1/2 bicchiere d'aceto di vino bianco - 1 bicchiere di brodo vegetale (o acqua) - 6 frutti di capperi - 1 peperoncino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Lavate e tritate metà delle erbe aromatiche con uno spicchio d'aglio. Mettete i pezzi di coniglio su un piano di lavoro, spolverizzateli con metà del trito aromatico, sale e pepe e massaggiate bene. Tagliate a pezzi molto piccoli le interiora (aggiungendo eventuali ritagli di polpa avanzati nel disossare il coniglio) e soffriggetele in olio per qualche minuto. In una ciotola mescolate l'uovo con il trito aromatico rimasto, il pangrattato e il soffritto di interiora.
- 2 Con l'aiuto di un cucchiaino farcite le cosce con il composto di interiora e legatele con spago da cucina. Adagiate sul lombo 1 rametto rosmarino e 1 di maggiorana, arrotondatelo e legatelo anch'esso con spago da cucina.
- 3 Fate rosolare i pezzi farciti e le zampe anteriori con l'osso in olio ben caldo e, quando saranno dorati, aggiungete 2 spicchi d'aglio rimasti in camicia leggermente schiacciati, 1 rametto di rosmarino, 2 rametti di maggiorana, i frutti di capperi e il peperoncino. Appena l'aglio sarà dorato, abbassate il fuoco, aggiungete i filetti d'acciuga e stemperateli con una forchetta.
- 4 Lasciate cuocere per un paio di minuti, sfumate con il vino e l'aceto e poi aggiungete una parte del brodo. Coprite la padella e proseguite la cottura a fuoco moderato per circa mezz'ora, aggiungendo se necessario il brodo rimasto. Servite ben caldo.

MEDIA

- Preparazione 35 minuti
- Cottura 45 minuti ● 275 cal/porzione

GAMBERONI AL VAPORE E PANCETTA CROCCANTE

PER 6 PERSONE

18 gamberoni rossi - 18 fettine di pancetta tesa - 1 mazzetto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- 1 Pulite i gamberi eliminando la testa e il carapace. Quindi, con l'aiuto di uno stecchino, asportate il filo nero lungo il dorso. Infilzate ogni gambero con un ciuffetto di rosmarino e metteteli a marinare per 30 minuti in un'emulsione di olio, aghi di rosmarino, sale e pepe.
- 2 Intanto, tostate le fettine di pancetta su una piastra moderatamente calda, girandole di tanto in tanto finché non risulteranno croccanti. Tenetele al caldo.
- 3 Cuocere i gamberi al vapore per circa 3 minuti e ripassateli brevemente sulla piastra calda insieme alla pancetta. Servite subito alternando a ventaglio 3 gamberi e 3 fette di pancetta in ogni piatto.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 10 minuti ● 160 cal/porzione

NUVOLA DI RICOTTA SU FROLLA AL CACAO

PER 8 PERSONE

per la frolla al cacao: 200 g di farina tipo 00 - 20 g di cacao amaro - 100 g di zucchero - 100 g di burro - 1 uovo e 1 albume - un pizzico sale
per la farcia: 650 g di ricotta romana Dop - 125 g di zucchero - 150 ml di panna - 4 uova e 1 tuorlo - 1 cucchiaio di amido di mais - 1 bustina di vaniglia

- 1 Per la frolla, setacciate la farina con il cacao in una ciotola e mescolate con il sale e lo zucchero. Disponete la miscela a fontana, unite il burro a tocchetti e lavorate il tutto con la punta delle dita fino a ottenere un composto di briciole. Create nuovamente un vuoto al centro della fontana, versatevi l'uovo e l'albume e impastate finché la frolla avrà una consistenza omogenea. Lasciatela riposare per almeno 15 minuti.

- 2 Stendete la frolla non troppo sottile su un foglio di carta forno: dovrà avere una forma tondeggiante di circa 28 cm di diametro. Adagiatela con la carta in una teglia a cerniera di 26 cm di diametro, in modo che si creino dei bordi rialzati, copritela con un altro foglio di carta forno e quindi con legumi secchi. Cuocetela in forno caldo a 180° per 20 minuti, quindi eliminate i legumi e lasciate intiepidire. Abbassate la temperatura del forno a 160°.
- 3 Per la farcia, sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Amalgamate nel mixer la ricotta con 100 g di zucchero, l'amido di mais, la vaniglia, i 5 tuorli (uno alla volta) e infine la panna. Montate gli albumi a neve con lo zucchero rimasto e incorporateli delicatamente al composto di ricotta con l'aiuto di una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto.
- 4 Versate il tutto nella teglia sulla base di frolla e infornate per 50 minuti. Spegnete il forno e lasciatevi la torta per circa 1 ora. Sfornatela, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente e poi passatela in frigo per 3 ore prima toglierla dalla teglia.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti + il riposo
- Cottura 1 ora e 10 minuti
- 530 cal/porzione

BERE GIUSTO

Sull'originale carnosità della pizza e fichi e sulla fragrante tenacia dei gamberoni va speso uno spumante a base di uve Procanico e Verdello (le stesse con cui di solito si produce il vino Orvieto). Sempre bianco, ma dotato di maggiore intensità e lunghezza, il Marino affronta sia la gagliarda sapidità dei tonnellari sia la ricchezza di contrasti e assonanze aromatiche del coniglio. I dolci meritano un calice di Cannellino di Frascati.

CROSTATA CON CONFETTURA DI VISCIOLE

PER 8 PERSONE

300 g di farina tipo 00 - 150 g di burro + un po' per lo stampo - 100 g di zucchero semolato - 1 uovo + 1 tuorlo - 330 g di confettura di visciole - sale

- 1 Setacciate la farina in una ciotola, aggiungete il sale e lo zucchero e create un vuoto al centro. Disponetevi il burro a tocchetti e lavorate il tutto con la punta delle dita fino a ottenere un composto di briciole. Create nuovamente un vuoto al centro, sgusciatevi l'uovo e impastate finché la frolla avrà una consistenza omogenea.
- 2 Lasciatela riposare per almeno 30 minuti. Stendetene 3 quarti su un foglio di carta forno in modo che abbia una forma tondeggiante e un diametro di circa 28 cm. Adagiatela con la carta in una teglia da crostata di 26 cm di diametro, in modo che si creino dei bordi rialzati, e passate il matterello sulla teglia in modo da eliminare le eccedenze. Punzecchiate il fondo della pasta con una forchetta, quindi coprite lo stampo con un panno pulito e fate riposare in frigorifero per 20 minuti.
- 3 Prendete la pasta rimasta e stendetela con un matterello fino a ottenere un disco di 26 cm di diametro e, con una rotella, tagliatelo in tante strisce larghe 1,5 cm. Togliete lo stampo dal frigorifero, riempitelo con la confettura e livellate quest'ultima con una spatola o con il dorso di un cucchiaio. Disponete le strisce di pasta preparate sulla torta incrociandole in modo da creare una griglia.
- 4 Spennellate le strisce e i bordi della torta con il tuorlo rimasto leggermente sbattuto. Cuocete la crostata in forno caldo a 180° per circa 40 minuti (la pasta dovrà avere un bell'aspetto dorato). Sfornatela e lasciate che raggiunga la temperatura ambiente prima di toglierla dalla teglia.

FACILE

- Preparazione 30 minuti ● Cottura 40 minuti ● 425 cal/porzione



ZEFIRO, QUALITA' ITALIANA.

“ZUPP E LATT”
ALLA NAPOLETANA



Davide Oldani
DAVIDE OLDANI
Chef Ambassador di Eridania

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL PANE:

200 g di fette di pane a fermentazione naturale (spesse ½ cm), 30 g di Zefiro

PER LA CREMA DI CACAO, LATTE E PANE:

200 g di pane, 200 ml latte, 30 g cacao amaro in polvere

PER IL GELATO:

300 ml di latte, 70 g di Zefiro, 18 g di latte in polvere, 50 ml di panna liquida, 20 g di caffè in grani

PER LA SCHIUMA DI LATTE:

200 ml di latte scremato

PER LA FINITURA:

80 g di gelato al caffè bianco, 20 g di fave di cacao amaro, 4 g di caffè in polvere, 2 g di scaglie di sale grosso

PREPARAZIONE

PER IL PANE:

Tagliare il pane in fette da ½ cm e tenere solo il cuore con un filo di crosta, lasciando i ritagli da parte. Caramellare Zefiro in una padella e aggiungere le fette di pane, facendole colorire solo da un lato.

PER LA CREMA DI CACAO, LATTE E PANE:

Inzuppare i ritagli del pane messi da parte con del latte, aggiungere a pioggia la polvere di cacao e lasciare a marinare per 40 minuti. Frullare l'impasto in modo da ottenere una crema di pane che verrà usata per la base del dolce.

PER IL GELATO:

Versare in una pentola il latte, la panna, Zefiro, il latte in polvere e i chicchi di caffè. Amalgamare il tutto e fare sobbollire per un minuto circa. Coprire la pentola e lasciare in infusione per un paio d'ore. Successivamente filtrare e cominciare a mantecare nella gelatiera. Riprendere le fette di pane caramellate e tagliarle a cubetti.

PER LA SCHIUMA DI LATTE:

Montare il latte con l'aiuto di una planetaria fino ad ottenere una schiuma densa e compatta. Si ottiene un effetto cappuccino che andrete a mettere alla sommità di "Zupp e latt".

PER LA FINITURA:

Prendere la crema di cacao, latte e pane e disporla alla base del bicchiere, fino a raggiungere 1/3 dell'altezza. Aggiungere i cubetti di pane caramellato, successivamente aggiungere le fave di cacao amaro, 1 cucchiaino di gelato al caffè bianco, poche scaglie di sale, la schiuma di latte e, infine, una spolverata di caffè.



Incredibilmente fine, immediatamente solubile.



La perfezione fatta formaggio

É IL GRANA PADANO
DOP OLTRE 16 MESI:
IL PIÙ VERSATILE
SIA IN CUCINA CHE
IN TAVOLA.



Maltagliati al sugo di finferli e Grana Padano DOP

Ingredienti per 4 persone:

Per il sugo: 200g di finferli, 3 spicchi di aglio, 2 cipolle bionde, prezzemolo, ½ bicchiere di vino bianco sale, pepe, 100g di Grana Padano DOP oltre 16 mesi. Per la pasta: 500g di farina, 6 uova, 2 tuorli, 1 presa di sale

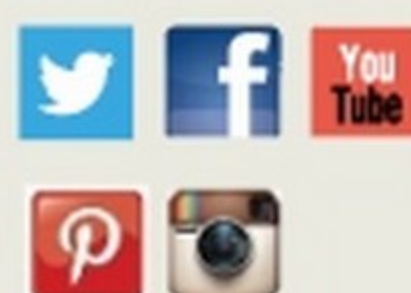
Procedimento:

Per la pasta unite tutti gli ingredienti e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo. Tirate una sfoglia dello spessore di circa 2 millimetri e ricavate dei rombi irregolari, quindi

lasciateli asciugare. Preparate il sugo facendo rosolare la cipolla e l'aglio precedentemente tritati. Tagliate i finferli a fette dopo averli accuratamente lavati e asciugati; aggiungeteli al soffritto, quindi regolate di sale e pepe. Aggiungete qualche foglia di prezzemolo e sfumate con il vino bianco, facendo evaporare in cottura per cinque minuti. Portate ad ebollizione l'acqua in una pentola e cuocete la pasta per 3 minuti. Scolate e condite con il sugo ai finferli e il Grana Padano DOP oltre 16 mesi grattugiato.

Ha un color paglierino leggermente più intenso, ha già la tipica struttura granulosa della pasta e la frattura a scaglia, è saporito e pronunciato, ma mai piccante. Il Grana Padano DOP stagionato oltre 16 mesi si presenta così e, grazie a queste sue caratteristiche, è perfetto sia per essere grattugiato in cucina che per essere consumato a tavola. Ottimo per preparazioni calde quali flan, soufflé e tortini di verdure; ideale per la mantecatura di paste, risotti e minestre.

Seguici su:



Rose, uva e... tappi di sughero

UN ORIGINALE
CENTROTAVOLA
DI FIORI E FRUTTI
OTTOBRINI.
ELEGANTE
CON UN TOCCO
INSOLITO

a cura di Cristiana Cassé,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni

1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: un grosso vaso tondo - 20 o 30 tappi di sughero (secondo la dimensione del vaso) - 6 o 7 rose bianche - un mazzetto di wax flowers - qualche ramo di viburno - 1 grappolo di uva rosata - 1 grappolo di uva nera

- 1 Riempite il vaso con i tappi di sughero fino a circa 3 quarti dell'altezza, quindi aggiungete acqua in modo da vederne il livello a circa metà del recipiente.
- 2 Lavate i grappoli d'uva, sgocciolateli, asciugateli e divideteli in grappolini più piccoli. Accorciate le rose e privatele delle foglie lasciando solo quelle più vicine al fiore. Tagliate a diverse altezze i rami di viburno e i wax flowers.
- 3 Appoggiate alcuni grappoli d'uva sui bordi del vaso facendoli ricadere verso l'esterno. Aggiungete le rose e apritele a bouquet. Poi unite i rami di viburno e i wax flower alternandoli tra una rosa e l'altra, così da creare una composizione armoniosa. Se il vaso è piuttosto ampio, una volta posizionati tutti i fiori, adagiate qualche altro grappolino d'uva al centro della composizione.

Coda alla vaccinara

**UN PIATTO MITICO DELLA
TRADIZIONE POPOLARE
ROMANA, CHE RIPORTA IN
TAVOLA L'AUTENTICA CUCINA
DELLE OSTERIE DI UNA VOLTA**

di Miriam Ferrari, in cucina
Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi,
scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Al quinto quarto, ossia tutto quanto è commestibile delle interiora e degli scarti del bovino: trippa, rognoni, cuore, fegato, milza, animelle, cervello, coda, si riconosce il merito di aver stimolato l'invenzione di gran parte della cucina casereccia romana. Cucina povera, anzi poverissima, ma genuina e popolare, capace di accendere vivaci polemiche campanilistiche tra gli abitanti dei vari rioni di Roma: quelli che abitavano tra via Giulia e il Tevere, per esempio, erano definiti "magna fritto e corata", i trasteverini "magna-ventricelli", mentre i "magnacode"

> segue a pag. 84





LA PREPARAZIONE

PER 6 PERSONE

1 coda di manzo di circa 2 kg - 300 g di guancia di manzo - 100 g di lardo - 1 costola di sedano verde - 3-4 costole di sedano bianco - 1 cipolla - 2 carote - 2 bicchieri di vino bianco - 2 chiodi di garofano - 800 g di pomodori pelati - 1 spicchio di aglio - 2 cucchiaini di uvetta - 1 cucchiaio di pinoli - 1 cucchiaino di cacao amaro o di cioccolato amaro grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tagliate la coda a pezzi in prossimità delle vertebre; tagliate a pezzi la guancia di manzo.
- **2** Mettete tutta la carne a bagno per 2-3 ore in acqua fredda, cambiando l'acqua un paio di volte. Scolatela e asciugatela in carta assorbente da cucina.
- **3** Tritate finemente il lardo con un pesante coltello, mettetelo in un tegame di coccio con 3 cucchiaini di olio e fatelo sciogliere a fiamma bassa.
- **4** Nel frattempo pulite e tritate grossolanamente l'aglio, la cipolla, le carote e il sedano verde.
- **5** Unite la carne al soffritto di lardo e fatela rosolare girandola con un cucchiaio di legno; aggiungete i chiodi di garofano e le verdure tritate, mescolate e cuocete a fuoco basso finché le verdure si sono appassite.
- **6** Bagnate con il vino bianco e lasciatelo evaporare; passate i pelati al passaverdure e aggiungeteli nel tegame. Mescolate accuratamente e fate cuocere coperto e a fiamma bassa per circa 3 ore, unendo, se necessario, qualche mestolino di brodo.
- **7** Pulite il sedano bianco, eliminate i filamenti, tagliatelo a pezzetti e unitelo alla carne; salate, pepate e cuocete ancora per circa 1/2 ora.
- **8** Fate rinvenire l'uvetta in acqua tiepida, poi aggiungetela nel tegame insieme ai pinoli. Dopo 10 minuti stemperate il cacao o il cioccolato in un cucchiaio del sugo di cottura e amalgamatelo all'intingolo. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per qualche minuto prima di servire la coda con il suo sugo denso.



> segue da pag. 82

per eccellenza erano i Regolanti, gli abitanti del rione Regola, sulla sinistra del Tevere. In questo caso l'attributo non era sgradito perché la coda era considerata un po' la regina del quinto quarto, protagonista di una cucina "nobilmente" rustica.

BERE GIUSTO

La coda alla vaccinara contiene gli spunti per condurre un accostamento appassionante: innanzitutto la sua fibra che si avvicina a quella della carne di un castrato, dal tessuto serrato ma dal gusto più delicato, per questo scegliamo un Cesanese del Piglio Priore dalla polpa densa e dall'energia viva e spontanea; poi, il rosso ciociaro si misura con successo sull'originale ricchezza odorosa del cibo e si fonde col caratteristico retrogusto di cacao.



Dalla storia alla cucina

Ricordiamo che nei primi anni del '900 le frattaglie bovine venivano date in pagamento agli operai dei mattatoi che a Roma e nel Lazio erano chiamati "scortichini", i quali le portavano nelle osterie dei dintorni dove osti e ostesse si davano un gran daffare per cucinarle nel modo più succulento possibile. I "vaccinari" erano gli scortichini che si occupavano della macellazione delle "vaccine" cioè delle vacche, da cui il nome "coda alla vaccinara", piatto considerato ancora oggi uno dei cardini della cucina tradizionale romana. Pur con interpretazioni diverse: chi cucina la coda dopo averla lessata, in modo da utilizzare il ricco brodo per altri piatti, insaporendola poi con lardo, verdure e salsa di pomodoro, chi preferisce cuocerla direttamente in tegame, aggiungendo anche qualche pezzo di "gaffi", ossia di guancia di bovino, poi acqua o brodo, per proseguire con una lunga e lenta cottura, finché il sugo diventa scuro e saporito. A questo proposito riportiamo l'ultima parte di una poesia che Cesare Simmi, oste romano proprietario negli anni venti della storica osteria "La Cisterna", ha voluto dedicare al piatto: "...cottura giusta e quello che più conta/ch'er sugo non sia tanto aritrato, /giusto di sale; e adesso l'invitato/ se metta a sede che la coda è pronta/ Bon appetito!/ E mentre la magnate/ penzate a la cucina e a le fate!".



LA PAROLA ALLA CUOCA FAMOSA

Anna Dente è l'anima dell'Osteria di San Cesario, a San Cesario (Roma), tel. 06 9587950, uno dei locali di riferimento della cultura culinaria romano-laziale. Lei si definisce cuoca-contadina-macellaia (i genitori avevano una macelleria-norcineria), ma chi frequenta il suo locale la chiama semplicemente Sora Anna.

La sua cucina si ispira strettamente alla tradizione romana?

Io non interpreto la cucina romano-laziale, semplicemente non l'ho mai abbandonata da quando da bambina frequentavo spesso le cucine delle osterie gestite dalla zia, Ada Dente, che mi ha iniziata alla verace cucina delle borgate.

Anche per la coda si ispira alla ricetta di un tempo? Questo è uno dei piatti monumentali della tradizione romana, la preparo con tanto sedano e abbondante pomodoro: pelati, passata e concentrato, per ottenere un sugo denso e ricco, adatto anche per condire i rigatoni, come riporta la carta del mio locale, insieme ad altri piatti preparati con il "quinto quarto".

La sua ricetta prevede l'aggiunta di cacao?

Preferisco usare cioccolato amaro grattugiato, che rende il sugo più armonico.

I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le tante specialità, anche questo piatto.

OSTERIA VINI E CUCINA

Via Roma 7, Orvinio (Rt), tel. 0765 933002.

Tappa obbligata per i turisti, in uno dei borghi più belli d'Italia, questo locale offre una carta sfiziosa tra tradizione e innovazione. Tra i piatti tipici la coda alla vaccinara, preferibilmente su prenotazione.

IOTTO

C.so Vittorio Emanuele 96, Campagnano di Roma, tel. 06 9041746.

Autentica cucina romana in questa osteria d'altri tempi. Le eccellenti materie prime dell'azienda di famiglia e piatti intramontabili come l'acquacotta, la trippa e la coda alla vaccinara sono il vanto del locale.

IL QUINTO QUARTO

Via della Farnesina 13, Roma, tel. 06 3338768. Il nome del ristorante dice

tutto: trippa, coratella & C sono autentiche specialità. Spicca la coda alla vaccinara, preparata, come da tradizione, con uvetta, pinoli e spolverata di cacao.

LA TAVERNACCIA

Via Giovanni da Castel Bolognese, 63, tel. 065812792.

Storico locale di Trastevere attento alla qualità e anche al biologico. Antipasti, primi e carni, tra cui la coda, tutti improntati alla romanità.

CUISINE SOIA

PER CUCINARE



NOVITÀ
SETTEMBRE
2014!



PROVALA PER:

- ✓ CONDIRE,
- ✓ GRATINARE,
- ✓ MANTECARE,
- ✓ GUARNIRE.

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
PER LE TUE RICETTE
VEGANE & VEGETARIANE.

CREME VEGETALI
PER CUCINARE
BIOLOGICHE

PRODOTTE IN ITALIA

WWW.ISOLABIO.COM



TROVA I NOSTRI PRODOTTI IN TUTTI
I NEGOZI BIOLOGICI SPECIALIZZATI



Novità

LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE

*Ci vediamo da Ca'puccino, il luogo dove i talenti
si esprimono, le passioni si realizzano, i gusti si incontrano*

La nuova Scuola di Cucina di Sale&Pepe è il luogo dove la passione per la cucina prende vita!

Nella centrale Piazza Diaz, a pochi passi dal Duomo, Sale&Pepe e Ca'puccino
interpretano il meglio della cucina italiana in un ambiente accogliente ed esclusivo,
che riflette la qualità e il gusto del food&design made in Italy.

Prossimamente online i nuovi corsi su www.corso-di-cucina.it



Corsi di cucina **PER ADULTI**

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina **PER BAMBINI**

SOLO BAMBINI. Un'avventura del gusto che stimola la fantasia da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza entusiasmante che coinvolge i piccoli cuochi insieme a papà e mamme: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.

Puoi pagare il tuo corso sul sito o direttamente da *ca' puccino*.

Ti aspettiamo in Piazza Diaz 5.

*Per info vai su **www.corso-di-cucina.it** oppure
chiama il numero **02.75423300** ore 10-12 e 16-18*



WWW.CORSO-DI-CUCINA.IT

IN COLLABORAZIONE CON

ca' puccino

Arclinea



SPONSOR UFFICIALI

KENWOOD
CREATE MORE



**FRATELLI
Carli**
— DAL 1911 —



SONO UNA GOLOSIANA.

Golosa e sana.



FRITTELLE DI QUINOA



I Golosiani siamo noi, che amiamo mangiare sano,
ma che siamo anche molto golosi.
Di frittelle di quinoa con pomodorini, per esempio.
Per noi Nuova Terra da vent'anni seleziona
ingredienti genuini per creare tanti piatti golosi,
sani e facili da preparare. Proprio come piace a noi.



**Nuova
Terra**

GOLOSI DI NATURA.

Lo chef e l'Imperatore

ALVARO CLAUDI, CUOCO, GASTRONOMO E STORICO
DELLA CUCINA, PREPARA PER NOI DUE PIATTI
DELL'EPOCA NAPOLEONICA

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

Sfogliata di mele
alla crema, pag. 90

STORIA E SAPORI

Alvaro Claudi è nato a Scarperia (Fi) e vive all'Elba. Ha al suo attivo una lunga esperienza come chef, scrittore e docente di cucina e storia della gastronomia medioevale e rinascimentale. I suoi libri più recenti "Rimeinpentola", Persephone Ed., e "A Tavola con l'imperatore", Miraggi Ed., scritto per celebrare il bicentenario dell'esilio di Napoleone all'Elba.



La lunga barba bianca gli dà un aspetto un po' austero, ma lo sguardo di Alvaro è dolce e sorridente mentre parla della sua ultima scoperta: un raro quaderno di ricette dei primi dell' '800 appartenuto a una famiglia borghese dell'Elba, gli Squarci, quando il commensale più illustre era senza dubbio Napoleone. Un piccolo tesoro che ha restituito ai suoi lettori dopo un accurato lavoro di revisione e interpretazione, supportato dalla sua competenza di cuoco e storico: ricette dimenticate, come questa sfogliata di mele e la zuppa bianca di uova, tornano così a pieno titolo sulle nostre tavole.



SFOGLIATA DI MELE ALLA CREMA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

250 g di pasta sfoglia fresca - 5 mele - 1/2 litro di latte
- 4 tuorli - 80 g di fecola di patate - 150 g di zucchero -
un pezzetto di cannella - 50 g di uvetta - 30 g di pinoli
- liquore dolce - 1 limone - zucchero a velo

- 1 Scaldate il latte e immergetevi la cannella. A parte in una ciotola raccogliete 3 tuorli con 130 g di zucchero.
- 2 Aggiungete la fecola, diluite con poco latte e lavorate con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3 Versate a poco a poco tutto il rimanente latte e cuocete a bagnomaria per 10 minuti, finché la crema si sarà addensata; lasciatela raffreddare. Ammollate l'uvetta in poco liquore. Tagliate a fettine rotonde 4 mele e immergetele man mano in acqua acidulata con il limone.
- 4 Prendete una tortiera, antiaderente e a bordi alti, di 24 cm di diametro, preferibilmente a cerniera; ricavate dalla sfoglia 3 dischi, 2 del diametro della tortiera, uno un po' più largo. Foderate la tortiera con un foglio di carta da forno inumidito, poi sistematevi il disco più largo, facendolo risalire sui bordi.
- 5 Versate al centro della sfoglia un'abbondante cucchiaia di crema e stendetela in uno strato uniforme.
- 6 Coprite con fettine di mela e distribuitevi sopra metà dei pinoli e dell'uvetta sgocciolata dal liquore.
- 7 Coprite con un secondo disco di sfoglia e proseguite con uno strato di crema, mele, uvetta e pinoli.
- 8 Terminate con l'ultimo disco di sfoglia e spennellate con il rimanente tuorlo sbattuto con poca acqua.
- 9 Mettete al centro la mela rimasta, metà a fettine e metà intera, e spennellatela con uno sciroppo preparato con il restante zucchero e poca acqua. Cuocete in forno a 180° per 40 minuti, sfornate e spolverizzate di zucchero a velo.



ZUPPA BIANCA DI UOVA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

6 uova - 1,5 litri di brodo di carne ristretto -
1 mazzetto di prezzemolo - 1 cipolla - 6 fettine di
pane tostato - 30 g di burro - olio extravergine d'oliva
parmigiano reggiano grattugiato - sale - pepe

- **1** Mettete le uova in una casseruola, copritele di acqua fredda e cuocetele per 10 minuti dal momento dell'ebollizione.
- **2** Scolatele, passatele sotto l'acqua fredda, battetele sul piano di lavoro per incrinare i gusci e sgusciatele.
- **3** Mettete le uova sul tagliere e tagliatele a dadini con un grande coltello.
- **4** Tritate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con il burro e 3 cucchiiai di olio finché risulterà appassita.
- **5** Aggiungete al soffritto il brodo, portatelo a ebollizione e fatelo bollire per qualche minuto, poi unite le uova tritate, regolate di sale e pepate.
- **6** Fate tostare le fettine di pane tagliate a rettangoli. Versate la zuppa nei piatti individuali e spolverizzatela di parmigiano e prezzemolo tritato; servitela con i crostini.



LA DOLCE VITA

Caffè *a tutte le ore*

ECCITANTI GOLOSITÀ SCANDISCONO
LA GIORNATA DAL MATTINO
AL DOPOCENA. ESALTATE DAL TOCCO
DELLA BEVANDA PIÙ SEDUCENTE

a cura di Marina Cella, ricette di Cludia Compagni,
foto di Luca Colombo/Studio XL, styling di Marta Mariani
con la collaborazione di Arianna Ferrari





mattina

CRÊPES CON RICOTTA, MIELE E CARDAMOMO

PER 4 PERSONE

80 g di farina - 1,3 dl di latte - 2 uova - 2 cucchiaini di caffè macinato
- 250 g di ricotta - 3 cucchiaini di miele di acacia - 40 g di zucchero
di canna - 2 bacche di cardamomo verde - 40 g di burro - sale

- 1 Riunite nel mixer la farina setacciata con un pizzico di sale, lo zucchero, le uova, il latte, il caffè e 0,7 dl di acqua e frullate fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Sciogliete 30 g di burro su fiamma bassissima, lasciatelo intiepidire, versatelo nella pastella e frullate per qualche secondo. Fate riposare il composto per un'ora in luogo fresco.
- 2 Montate la ricotta con 2 cucchiaini di miele, aprite le bacche di cardamomo, prelevate i semi, pestateli in un mortaio e uniteli alla ricotta.
- 3 Scaldate un padellino di 15 cm di diametro, ungetelo appena con il burro rimasto, distribuite un mestolino scarso di pastella sul fondo inclinandolo e cuocete la crêpe per 1 minuto o fino a quando i bordi iniziano a dorare.
- 4 Giratela, cuocetela per altri 30 secondi e fatela scivolare su un piatto. Ripetete l'operazione fino al termine della pastella. Spalmate le crêpes con la crema di ricotta, arrotolatele e addolcitele con il miele rimasto.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 370 cal/porzione

Alzata Kasanova,
tovaglia Fazzini, posate
Mepra, bicchiere Villa
d'Este Home Tivoli.
Nella pagina accanto:
tovaglia Fazzini,
mug Tescoma.
Indirizzi a pag. 6

CAKE CON BRICIOLE SPEZiate

PER 6 PERSONE

per la torta: 130 g di farina - 100 g di zucchero di canna - 2 uova - 80 g di burro
- 4 cucchiaini di latte - 2 cucchiaini di caffè solubile o macinato - 1/2 cucchiaino di lievito - sale

per le briciole: 60 g di farina - 60 g di zucchero di canna - 30 g di burro
- 2 cucchiaini di caffè solubile - un pizzico ciascuno di cannella, noce moscata e chiodi di garofano in polvere

- 1 Preparate la torta. Montate il burro con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa, unite un uovo, un pizzico di sale e un cucchiaino di farina e mescolate.
- 2 Aggiungete l'uovo rimasto con il caffè, il latte e la farina rimanente setacciata con il lievito e mescolate nuovamente. Rivestite con carta da forno uno stampo da plum cake di 10x16 cm e versatevi l'impasto ottenuto.
- 3 Preparate le briciole. Sfregate il burro con la farina, le spezie, lo zucchero e il caffè tra le punte delle dita fino a ottenere un composto a briciole. Versatelo nello stampo preparato, premetelo leggermente e cuocete il cake in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. Lasciatelo intiepidire, sformatelo e servitelo freddo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 345 cal/porzione



mattina



pomeriggio

BUDINI CAMELLATI ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

6 dl di latte - 2 uova - 2 tuorli - 170 g di zucchero - 6 cucchiaini di caffè solubile
- 2 arance non trattate - burro - scorze d'arancia candita a julienne per il decoro

- **1** Prelevate la scorza di un'arancia con un pelapatate e trasferitela in una casseruola con il latte e il caffè. Scaldare il composto su fiamma bassa fino al limite dell'ebollizione. Lasciatelo intiepidire ed eliminate la scorza.
- **2** In una ciotola mescolate le uova con i tuorli e 50 g di zucchero e versate a filo il latte intiepidito. Mescolate con una spatola e suddividete il composto in 4 stampini da budino lisci della capacità di 2 dl, leggermente imburrati. Trasferiteli in una teglia, versatevi intorno acqua calda e cuocete in forno già caldo a 160° per circa 45 minuti. Levateli dal bagnomaria, lasciateli raffreddare e metteteli in frigo per 4 ore.
- **3** Prima di servire sciogliete lo zucchero rimasto in un pentolino con 4 cucchiaini d'acqua fino a ottenere un caramello dorato; togliete dal fuoco, versate il succo filtrato dell'arancia rimasta, mettete su fiamma bassa e cuocete per 2-3 minuti.
- **4** Passate il fondo degli stampini su fiamma bassa per pochi secondi, sformate i budini, nappateli con il caramello e completate con le scorze candite.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 55 minuti ● 345 cal/porzione

Tovaglia Fazzini,
americana Coincasa,
Vassoio Emile Henry,
cucchiaini Mepra.
Nella pagina accanto:
runner La Fabbrica del
lino, tovaglia Fazzini,
vassoio Tognana,
tazzine Villa d'Este
Home Tivoli.
Indirizzi a pag. 6



CHEESECAKE AL CAPPUCCINO

PER 8 PERSONE

150 g di biscotti secchi al cioccolato - 250 g di ricotta - 250 g di formaggio cremoso - 230 g di panna acida - 4 cucchiaini di caffè solubile - 4 cucchiaini di latte - 140 g di zucchero - 4 uova - 70 g di burro - 1 cucchiaino colmo di cacao amaro in polvere

- **1** Spezzettate i biscotti, trasferiteli nel mixer, frullateli e versate a filo il burro sciolto su fiamma bassissima. Frullate ancora per qualche secondo fino a ottenere un composto omogeneo.
- **2** Rivestite con carta da forno uno stampo dal fondo staccabile del diametro di 18 cm. Versate sul fondo il composto di biscotti e compattatelo con il dorso di un cucchiaio.
- **3** Mescolate la ricotta con il formaggio cremoso, poi unite le uova e 120 g di zucchero.
- **4** Amalgamate bene il composto con un frullatore a immersione.
- **5** Sciogliete il caffè nel latte intiepidito.
- **6** Unitelo all'impasto e mescolate con una spatola cercando di non creare bolle d'aria.
- **7** Versate il composto nello stampo sopra i biscotti. Cuocete il dolce in forno già caldo a 160° per circa 40 minuti e sfornatelo.
- **8** Versatevi sopra la panna acida addolcita con lo zucchero rimasto, livellatela e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Fate raffreddare il cheesecake in frigo per 6 ore. Levatelo dallo stampo, spolverizzatelo con il cacao e servite.

FACILE • Preparazione 20 minuti + riposo • Cottura 1 ora e 5 minuti • 490 cal/porzione



Tovaglia Fazzini, runner
e tovagliolo La Fabbrica del
lino, alzata Bitossi Home.
Indirizzi a pag. 6

pomeriggio

MILLEFOGLIE CROCCANTE ALLO ZENZERO

PER 4 PERSONE

3 dl di panna fresca - 30 g di farina - 120 g di zucchero - 1/2 dl di Cognac
- 1 cucchiaino di caffè solubile - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 40 g
di burro - 20 g di zucchero a velo - 5 g di gelatina in fogli - un pizzico di sale

- **1** Sciogliete il burro su fiamma bassissima, levate il pentolino dal fuoco, unite il Cognac e lo zenzero, mescolate e versate il composto in una ciotola. Aggiungete la farina setacciata, il sale e lo zucchero e mescolate. Fate riposare l'impasto preparato a temperatura ambiente per un'ora.
- **2** Prelevate una quantità di composto grande come una nocciola, stendetelo su una teglia rivestita con carta oleata e schiacciatelo in modo da ottenere un dischetto sottile. Ripetete il passaggio fino al termine del composto, preparando 12 cialdine e tenendole ben distanti tra loro. Cuocetele in forno già a 180° per 10-12 minuti fino a che sono dorate, lasciatele raffreddare e staccatele delicatamente dalla carta.
- **3** Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo versate 2 cucchiaini di panna in un pentolino, scaldatela su fiamma bassissima, unite il caffè e mescolate fino a che si è sciolto. Aggiungete la gelatina scolata e strizzata e sciogliete anche questa. Lasciate intiepidire.
- **4** Montate la panna rimasta con lo zucchero a velo, unite il composto di caffè e gelatina filtrato e mescolate con una spatola. Trasferite la preparazione in frigorifero per 30 minuti. Nel frattempo disponete 4 cialde in 4 piattini.
- **5** Copritele con 2 giri di panna montata al caffè, fatta scendere da una tasca da pasticceria montata con la bocchetta a stella. Appoggiatevi sopra altre 4 cialdine, farcitele con la panna come le precedenti e completate le millefoglie con le cialdine rimaste. Servite subito.

FACILE • Preparazione 30 minuti + riposo

• Cottura 15 minuti • 470 cal/porzione

sera

Americana Kasanova,
piatti Virginia Casa,
bicchieri Iittala.
Nella pagina accanto:
runner e tovagliolo
La Fabbrica del lino,
bicchieri Mikasa.
Indirizzi a pag. 6



IL PARERE DELL'ESPERTO

Fondata a Trieste nel 1999, l'Università del caffè (unicaffè.illy.com) ne promuove la cultura attraverso lezioni per professionisti e appassionati. Giorgio Segré, Senior trainer corsi gestionali e personalizzati dell'ateneo triestino, ci parla di dolci e caffè.

Come utilizzate il caffè nella preparazione dei dessert? Per i dolci al cucchiaio (gelati, semifreddi, creme, mousse ecc.) solitamente usiamo il caffè liquido, non troppo lungo, espresso o della moka. Per gli impasti e i lievitati, meglio il caffè macinato. Perché se la preparazione viene cucinata esalta il gusto e la polvere bagnata dal liquido (latte o acqua) diventa morbida e non dà fastidio in bocca*. I grani invece si usano interi per decorare o pestati abbastanza finemente in bevande cremose; oppure in infusione, in modo che a contatto con un liquido sprigionino le loro componenti aromatiche.

Ci sono tipologie di caffè più adatte di altre per i dolci? Per quelli al cucchiaio meglio una miscela dal gusto dolce e cremoso, per i lievitati i caffè monorigine, che hanno note più specifiche e marcate (per esempio quello etiope è fruttato, il brasiliano sa di cioccolato).

Qual è secondo lei il "principe" dei dolci al caffè?

Il tiramisù, che noi proponiamo in modo innovativo: il caffè, non zuccherato e preparato al momento, viene servito a parte, da versare sui biscotti farciti al mascarpone.

*(in alcune nostre ricette si usa il caffè solubile perché si scioglie meglio e non lascia quella consistenza granulosa che non a tutti piace)

EGGNOG AL RUM E NOCE MOSCATA

PER 4 PERSONE

4 uova - 100 g di zucchero - 1/2 litro di latte - 1 noce moscata - 1 bicchierino di rum scuro - 3 cucchiaini di caffè in grani

- **1** Separate i tuorli dagli albumi, montate i primi con 70 g di zucchero fino a ottenere un composto molto chiaro e spumoso. Scaldate il latte con il caffè pestato. Mentre lo filtrate, versatelo a filo sul composto precedente, mescolando con una frusta.
- **2** Trasferite la ciotola con la preparazione sopra una pentola con poca acqua in ebollizione e cuocete la crema a bagnomaria per circa 10 minuti, fino a che vela il cucchiaino. Lasciatela raffreddare e unite il rum.
- **3** Montate gli albumi aggiungendo lo zucchero rimasto poco alla volta e amalgamateli delicatamente alla crema fredda. Versate in 4 bicchieri e completate con un pizzico di noce moscata grattugiata.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 15 minuti ● 270 cal/porzione



STOP MOTION
www.salepepe.it

sera



Semifreddo alla nocciola

UNA PIACEVOLE ALTERNANZA DI CONSISTENZE,
SAPORI E FORME CHE SI ESALTANO A VICENDA.
PER UN FINE PRANZO RAFFINATO E D'EFFETTO

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





INGREDIENTI PER 10 PERSONE

per il semifreddo: 225 g di panna semi montata non zuccherata - 90 g di zucchero semolato - 4 tuorli - 1 albume - 1 cucchiaino di liquore all'arancia
per il croccante: 150 g di nocciole Tonda Gentile del Piemonte Igp - 75 g di zucchero semolato - olio di semi di mais

per i biscotti: 155 g di farina "0" + quella per la lavorazione - 110 g di burro ammorbidito - 35 g di zucchero a velo + quello per la lavorazione - 55 g di nocciole Tonda Gentile del Piemonte Igp

per la salsa e la decorazione: 2 manghi - 100 ml di sciroppo di zucchero (preparato con 50 g di zucchero e 50 ml d'acqua) - ribes o altri frutti di bosco - menta

- **1** Per il croccante, fate caramellare lo zucchero in una padella dal fondo abbastanza spesso finché avrà assunto un bel color nocciola dorato; aggiungete le nocciole e lasciatele caramellare per 3 minuti a fuoco spento per evitare che il croccante diventi amaro. Trasferitelo su un vassoio unto con un filo d'olio di semi di mais, appiattitelo il più possibile con un tarocco d'acciaio (una spatola larga e corta) e fatelo raffreddare.
- **2** Per il semifreddo, spezzate il croccante alle nocciole ormai freddo in pezzi non troppo grandi e frullatelo. Montate i tuorli con 30 g di zucchero e il liquore; montate l'albume con il rimanente zucchero. Quando i tuorli formeranno un composto ben sodo, aggiungete il croccante frullato, poi l'albume montato a neve e per ultima la panna semi montata. Distribuite il composto in 10 stampini rettangolari di 7,5x3 cm e profondi 3 cm. Lasciate raffreddare in freezer per almeno 8 ore.
- **3** Per i biscotti, frullate le nocciole sino a ottenere una farina abbastanza fine; montate il burro in una planetaria per 3 minuti alla massima velocità, aggiungete lo zucchero a velo e continuate a montare per altri 3 minuti. Riducete la velocità e incorporate la farina di nocciole e la farina "0", cercando di non riscaldare troppo l'impasto. Stendete il composto su fogli di carta da forno precedentemente infarinati e lasciate raffreddare per 30 minuti in frigorifero. Quando l'impasto sarà ben freddo, togliete la carta da forno e tagliate il composto in 10 triangoli di 5x5 cm e in altrettanti rettangoli di 8x3 cm; praticate al centro dei triangoli un foro con una bocchetta liscia piccola: servirà per inserire una fogliolina di menta per la decorazione. Sistemate i biscotti su una teglia foderata con carta da forno e cuoceteli in forno già caldo a 180° per 9-10 minuti; toglieteli dal forno e cospargeteli con zucchero a velo.
- **4** Per la salsa, pulite i manghi, frullate la polpa di uno con lo sciroppo di zucchero e passate il mix al setaccio; tagliate la polpa dell'altro a cubetti. Sformate i semifreddi e sistemateli sui biscotti rettangolari; guarniteli con i cubetti di mango e i biscotti triangolari nei quali avrete già inserito una fogliolina di menta e rifinite con la salsa al mango e i ribes o altri frutti di boschi.

FACILE ● Preparazione: 40 minuti + riposo ● Cottura: 15 minuti

SAPORI DI FINE ESTATE

Ancora una volta la protagonista assoluta del dessert che ci ha proposto **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) è la nocciola Tonda Gentile del Piemonte Igp. Un piccolo frutto verso il quale non solo Chiara ma tutti i rappresentanti dell'arte bianca torinese hanno, inconsapevolmente, un debito di riconoscenza. Che risale a quando, in epoca napoleonica, fu usata per "tagliare" il cacao. E nacque quello straordinario mix che prese il nome di Gianduja, come la maschera cittadina, portabandiera della dolcezza torinese in tutto il mondo. In questa ricetta la nocciola svolge un duplice ruolo: croccante nei biscotti e cremoso nel semifreddo, esaltato dalla freschezza esotica della polpa di mango.





www.agromonte.it

Retrò



Gusto



Salsa di ciliegino Agromonte.
Come si faceva una volta, come fatta da te.

 **AGROMONTE**

La passione per le cose buone

Per torte a prova d'urto

I NUOVI CONTENITORI MULTIUSO, DA FORNO E DA TRASPORTO, DOTATI DI FONDI SPECIALI E COPERCHI

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni,
testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

Certi dolci, soprattutto quelli di pasta frolla, le meringate o le delicate torte glassate risultano particolarmente fragili e difficili da trasportare. Spesso si tenta di proteggerli con scatole, vassoi e la classica striscia di cartoncino che si utilizza anche in pasticceria, da far passare come un ponte sopra il cake per evitare che durante la trasferta aderisca alla carta della confezione. Sono metodi casalinghi utili, ma non sempre a prova d'urto. Per scongiurare antipatici sfondamenti e irreparabili rotture è meglio dotarsi di un portatorte professionale, con o senza manici. Ce ne sono alcuni in acciaio con rivestimento antiaderente che si usano addirittura come tortiere e poi, una volta che il dolce si è raffreddato, si richiudono con il coperchio in plastica.

> segue a pag. 104

● **1** Stampo da forno in acciaio Carbon Steel completo di coperchio (Bialetti, ø cm 26, 17 €). ● **2** Per torte gelato, con tavoletta refrigerante, vassoio asportabile ventilato e chiusura di sicurezza (Ice di Snips, ø cm 28, 16 €). ● **3** Protegge gli alimenti da polvere e insetti il coperchio in tessuto sintetico richiudibile su se stesso (Tescoma, da 12,90 €). ● **4** Piatto in ceramica con anello a cerniera (Zenker, da 30 €). ● **5** Vassoio completo di 4 accumulatori di freddo e campana smontabile (Wonder di Silikomart, ø cm 32, 29,90 €). ● **6** Stampo in acciaio Hi-Top e rivestimento antiaderente a doppio strato dotato di coperchio (Guardini, ø cm 26, da 19,90 €).



● **1** Il vassoio contiene una tavoletta refrigerante ideale per trasportare cheesecake, pavlova e semifreddi (Linea Delicia di Tescoma, cm 36x18, 17,90 €). ● **2** Dotato di doppio vassoio per il trasporto di più vivande, calde o fredde grazie al fondo da riempire con acqua a diverse temperature (Superline di Emsa, 29,90 €). ● **3** Stampo per muffin in acciaio Carbon Steel completo di coperchio con manici (Bialetti, cm 25,5x36,5, 24,90 €). ● **4** In acciaio Hi-Top con rivestimento antiaderente Teflon Classic Dupont e coperchio in plastica da utilizzare anche per la conservazione in frigo (Guardini, cm 27x35, da 11,90 €).

> segue da pag. 103

Se invece il trasporto avviene con la torta ancora calda, è consigliabile servirsi di un contenitore dotato di fori per la fuoriuscita del vapore, in modo da prevenire la formazione di condensa. Mentre per biscotti, muffin o pasticcini si può ricorrere a modelli divisi a scomparti, da abbinare sempre alla campana pieghevole che protegge le eventuali rimanenze da polvere e insetti. E se si tratta di una friabile pavlova, di un morbido cheesecake o di un semifreddo che rischia di squagliarsi? Niente paura! Basterà optare per l'elegante piatto in ceramica con anello apribile anti rotture, pronto da mettere in tavola, o per un portadolci a tenuta stagna provvisto di un'intercapedine che ospita un panetto refrigerante da tenere in freezer e da utilizzare al bisogno per conservare alla giusta temperatura panna, crema e gelato. Senza dimenticare che, per i dessert da servire tiepidi, nel medesimo sottofondo, al posto della mattonella ghiacciata, si verserà acqua calda.





Ditelo con i fiori. Fritti.

**CARTAPAGLIA FOXY:
PERFETTA CON IL FRITTO, PERFETTA CON TUTTO.**

Potete usarla per i fritti. Potete usarla come tovagliolo. Potete usarla per asciugare. Potete usarla per pulire. Potete usarla come volete: Cartapaglia Foxy vi assicurerà sempre un risultato straordinario. Perché con le sue cellulose accuratamente selezionate e la nuova trama con vortici superassorbenti, Cartapaglia Foxy è ancora più morbida e più resistente. Cartapaglia Foxy: l'asciugatutto a prova di fritto, l'asciugatutto a prova di tutto.



FOXY. PICCOLI COLPI DI GENIO.

LUOGHI ECCELLENTI

Moravia nel cuore d'Europa





Qui sopra, il severo Castello di Bouzov e, a destra, un'ottima birra ceca spillata da Stopkova, a Brno. Nella pagina accanto, il centro della città Morava con le svettanti guglie della cattedrale e i bei palazzi in stile austro-ungarico.



RIEMERSA DAL LUNGO LETARGO DELL'ERA SOVIETICA, QUESTA REGIONE Ceca ESIBISCE UNA SPLENDIDA ELEGANZA IMPERIALE CON ACCOGLIENTE SEMPLICITÀ

a cura di Daniela Falsitta, testi di Ernesto Fagiani, foto di Emanuela De Santis. Si ringrazia il ristorante Vila Primavesi di Olomouc per la realizzazione dei piatti

I profili appuntiti dei campanili accanto alle minacciose sagome dei castelli. Le campagne verde profondo attorno al sonnolento villaggio di Slavkov u Brna, dove Napoleone trionfò nella battaglia di Austerlitz e cambiò i destini d'Europa. La fortezza asburgica dello Spielberg che intreccia i suoi sinistri muraglioni alle memorie del Risorgimento italiano (vi fu detenuto Silvio Pellico, poi autore de "Le mie prigioni"). Le sontuose residenze d'epoca come quella dei conti Harrach-Kinsky, acciambellata tra i boschi di Náměšť na Hané e miracolosamente sopravvissute agli espropri del comunismo. Il paesaggio della Moravia, una delle tre macroregioni della Repubblica Ceca, è un immenso affresco della storia mitteleuropea raccontata attraverso ascesa e caduta di imperi e regimi. Passeggiare a Brno e Olomouc, tra le sghebbe stradine che s'infilano in mezzo ai palazzi d'eleganza austro-ungarica, è invece una sorta di compendio dell'arte centroeuropea. Si inizia sul prospetto squadrato di Villa Tugendhat a Brno, tra i primi esempi al mondo di architettura moderna, e si finisce a Villa Primavesi di Olomouc, decorata da Gustav Klimt in stile secessionista.

> segue a pag. 108

BRODO DI MANZO CON GNOCCHETTI DI FEGATO

PER 4 PERSONE

per gli gnocchetti di fegato: 1/2 kg di fegato di maiale
- mezza cipolla rossa - 2 spicchi d'aglio - olio di semi
- maggiorana - cumino in polvere - 1 uovo - farina
- sale - pepe
per il brodo: 1 kg di carne di manzo da bollito
- 2 carote - 2 costole di sedano - porro - sale - pepe

- 1 Fate il brodo: mondate le verdure e tagliatele a pezzi, mettetele in una pentola d'acqua fredda insieme alla carne di manzo. Fate cuocere con un cucchiaino raso di sale grosso per circa 3 ore, unendo qualche grano di pepe verso la fine.
- 2 Nel frattempo rosolate la cipolla tagliata fine in poco olio di semi e fatela raffreddare. Tritate il fegato e gli spicchi d'aglio, unitevi la cipolla, un pizzico di maggiorana, uno di cumino, l'uovo, sale, pepe e amalgamate. Lasciate riposare qualche minuto, quindi aggiungete qualche cucchiaino di farina, poco alla volta, fino a ottenere un composto con la consistenza degli gnocchi. Formate un bastoncino e tagliatelo a tocchetti.
- 3 Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e raccoglieteli con un mestolo forato man mano che vengono a galla. Serviteli con il brodo caldo e le verdure (tenendo da parte la carne per un'altra preparazione) e unendo, se vi piace, 100 g di capelli d'angelo cotti a parte.

FACILE ● Preparazione 15 minuti + riposo
● Cottura 3 ore ● 285 cal/porzion





La piazza di Olomouc (Horní náměstí) con, al centro, la Colonna della Santissima Trinità. Qui accanto, l'orologio astronomico della città e, in basso, sotto i würstel cechi, la cinta dello Spielberg, la prigione di Brno dove fu rinchiuso Pellico.



> segue da pag. 107

Antica capitale religiosa della Moravia, Olomouc è la città più suggestiva: un dedalo di vicoli dai quali ci si aspetta di veder spuntare da un momento all'altro una carrozza a cavalli. E poi piazze sconosciute dove troneggiano statue e colonne, chiese barocche che ancheggiano sensuali accanto al profilo sdegnoso dei collegi gesuiti, cortine di edifici ricamati da civettuoli fregi art-nouveau, il tutto all'ombra delle guglie della cattedrale neogotica di San Venceslao, che domina e sorveglia la città.

Cucina vigorosa e birra eccellente

In una regione dal così ricco passato, i sapori sono inaspettatamente austeri. In effetti l'ideale alimentare delle generazioni post-comunismo è rappresentato dal made in Italy, tanto che le strade eleganti di Brno e Olomouc pullano di gastronomie e ristoranti italiani, e un grande caseificio del Belpaese (Brazzale) ha scelto di produrre a Litovel, direttamente in territorio ceco, alcune eccellenze tipicamente italiane come i formaggi da grattugia, esportando qui tecniche e tradizioni sul modello padano. Dal canto suo, la cucina ceca è spesso sinonimo di cibi energetici, basati esclusivamente su carne e selvaggina ma nelle pivnice (birrerie) e nelle vinarna (osterie) si scopre che le autentiche ricette ceche sanno essere appetitose. Anche se i vini moravi raggiungono livelli d'eccellenza, ad accompagnare le saporite pietanze locali è sempre la birra; con un po' di fortuna si può capitare in qualche vecchio pub che spilla ancora la dorata e leggera světlé, la nera e densa tmavé fermentata artigianalmente o la řezané, miscela di chiara e scura. D'altronde cosa mandar giù con una zuppa morava di verze e salame cotto o con un piatto di canderli di fegatini in brodo di manzo se non una vigorosa pilsner, aromatica ed amarognola, servita alla giusta temperatura, con tre dita di spuma vaporosa in cima al boccale?

crema & cioccolato



Gelaterie in franchising

Smetti di sognare



Ferruccio

Villa di Serio (BG)

APRI GLI OCCHI

e avvia anche tu la tua gelateria con noi

**Con la nostra
formula avrai:**

Comodato d'uso gratuito
di arredi e attrezzature
Nessuna fidejussione, royalty
o percentuale sugli incassi
Formazione iniziale
Assistenza commerciale
E molto altro ancora...

Se il tuo desiderio è aprire una gelateria, basta sognare! È oggi il momento di farlo. Fai anche tu come ha fatto Ferruccio e molti altri: cogli al volo questa golosa opportunità ed avvia il tuo negozio con noi. Farai parte di un team solido, leader assoluto nel settore in Italia con più di 300 Punti Vendita distribuiti su tutto il territorio nazionale ed oltre 13 anni di esperienza alle spalle. Contattaci ora, e rimarrai sorpreso da quanto è semplice cominciare a gestire da subito la tua

gelateria: valutazione locali, progettazione negozio, fornitura in comodato d'uso gratuito di tutti gli arredi e le attrezzature, corso di formazione ed assistenza per tutta la durata del contratto, sono solo alcuni dei vantaggi che riceverai, senza dover versare royalty o percentuali sugli incassi.

Pensa che aprire una gelateria da solo ti costerebbe come minimo 90.000 Euro!
Visita ora il nostro sito, non crederai ai tuoi occhi!

**Contattaci subito allo 0431 92453
oppure su www.cremaecioccolato.org**



▲ Ferruccio con la moglie nel suo crema & cioccolato di Via Piero e Antonio Cavalli 9 a Villa di Serio (BG).

È ARRIVATO

Gelatando

L'elegante ricettario e cofanetto regalo. All'interno troverai anche dei coupon per dei gelati omaggio!
DISPONIBILE DA OGGI IN TUTTI I CREMA & CIOCCOLATO D'ITALIA

Ritaglia questo coupon e portalo in gelateria, per te subito 2 EURO DI SCONTO sul prezzo del ricettario più 8 gelati gratis da ritirare quando vuoi tu!!



COSCIOTTO D'ANATRA CON CAVOLO ROSSO E CANEDERLI DI PATATE

PER 4 PERSONE

1 kg di patate già lessate - 1 uovo - farina di tipo 0 -
1 kg di cavolo rosso - 1 mela - olio di semi - 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino rosso - 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto - 4 cosce d'anatra - olio di semi
- 1 cucchiaino di cumino - sale - pepe

- **1** Schiacciate le patate e unitevi l'uovo, regolate di sale, pepate e impastate, aggiungendo poco per volta un po' di farina fino a ottenere una pasta soda e liscia. Formate tante palline di 3 cm di diametro e fatele cuocere in acqua bollente salata per circa 10 minuti.
- **2** Tagliate il cavolo a listarelle e bagnatelo con l'aceto, sbucciate e grattugiate la mela. Fate dorare la cipolla tritata in un tegame con qualche cucchiaino di olio di semi. Aggiungete il cavolo e la mela, bagnate con il vino rosso e unite lo zucchero. Regolate di sale e fate cuocere per un'ora finché il cavolo sarà morbido, versando acqua calda se necessario.
- **3** Fate marinare il cumino in 6 cucchiaini di olio di semi per 20 minuti, spennellate le cosce d'anatra, regolate di sale e mettetele a cuocere in forno caldo a 180° per 80 minuti sul lato della pelle. Servite le cosce su un letto di cavoli, accompagnate dai canederli.

FACILE ● Preparazione 30 minuti

● Cottura 80 minuti ● 865 cal/porzione



Qui sopra, i verdi pascoli della Moravia da cui proviene il latte utilizzato per la produzione dei formaggi dell'azienda italiana Brazzale (a destra e sotto, un punto vendita e il caseificio di Litovel).



FORMAGGIO SENZA FRONTIERE

Gli imprenditori italiani dell'agroalimentare alla ricerca di nuovi mercati puntano sulla Moravia. Da una parte c'è una regione ad altissima vocazione agricola, dove la zootecnia è ancora spesso legata a piccole aziende e a fattorie di famiglia; dall'altra l'Italia, dove lo sfruttamento del territorio, l'irrigazione forzata, le colture e gli allevamenti intensivi hanno in parte compromesso il naturale equilibrio produttivo. Da un lato un Paese in crescita, ricco di potenzialità ma povero di complessità enogastronomica; dall'altro la sapienza e la varietà della nostra tradizione. Un esempio riuscito è quello di Brazzale, caseificio che da quasi due secoli produce a Zané, nel vicentino, i tipici formaggi del territorio e che oggi, a Litovel, in Moravia, sotto la supervisione di tecnici e casari italiani, realizza prodotti ispirati alla medesima tradizione. Il vantaggio non è esclusivamente economico: i vasti spazi a disposizione degli allevatori, il controllo dei foraggi da parte di esperti italiani, lo scarso utilizzo di fertilizzanti e la piovosità della regione, garantiscono l'eccezionale qualità del latte moravo e, di conseguenza, dei formaggi. Le forme di "Gran Moravia" da grattugia o di "Verena" da tavola, quest'ultimo realizzato anche con latte di pascolo, tornano poi in Italia per la stagionatura e l'affinamento; una minore quantità viene assorbita dal mercato ceco, che resta invece il principale consumatore dei prodotti freschi. I formaggi si possono acquistare in tutta la Repubblica Ceca (vedi: www.laformaggeria.cz alla voce "prodejní místa").



sale&pepe

IN TOUR FINO AL 12 DICEMBRE

EVENTO SPECIALE

EXPOEXPRESS

UN ASSAGGIO DI EXPO MILANO 2015.

TUTTI IN CARROZZA!

Expo Milano 2015 è alle porte! Il prossimo anno Milano ospiterà l'Esposizione Universale, un evento di richiamo mondiale che catalizzerà nella città meneghina **oltre 20 milioni di visitatori da tutto il globo.**

Nello spazio di Rho-Pero, che si estende per un milione di mq, circa **200.000 mq** saranno dedicati a opere paesaggistiche che prevedono una piantagione di 12.000 alberi, oltre a 33.000 arbusti.

L'obiettivo di questo grande progetto "verde" sarà quello di raccontare i diversi paesaggi che connotano il territorio naturale e agricolo italiano.

Il progetto è organizzato in diversi ambiti tra cui un **Anello esterno** costituito da una fascia boschiva, nell'**Isola espositiva** altre tipologie di verde tra le quali gli **Hortus** (otto giardini per il relax dei visitatori), le **Piazze Maggiori** (tre grandi spazi aperti nei punti strategici di accesso), le **Piazze minori** (una

ventina vicine alle aree di ristoro), la **Collina Mediterranea**.

Per anticiparti le meraviglie che ha in serbo **Expo Milano 2015** abbiamo creato **Expo-Express**, un treno che **fino al 12 dicembre 2014** sarà in viaggio per l'Italia. A bordo potrai partecipare a showcooking, casting, incontri con gli esperti e moltissime altre attività. Non perdere le prossime tappe di Expo-Express. Consulta il calendario, scopri la più vicina alla tua città e vieni a trovarci.

EXPOEXPRESS CONTINUA IL SUO VIAGGIO ATTRAVERSO L'ITALIA E TI ASPETTA NELLA TUA CITTÀ, PER FARTI VIVERE GRANDI EMOZIONI, INCONTRI, SHOWCOOKING E CASTING DI MODA.

CALENDARIO

- 30/08 VENEZIA S. LUCIA
- 06/09 VERONA P. NUOVA
- 12/09 PADOVA
- 19/09 MILANO CENTRALE
- 01/10 GENOVA P. PRINCIPE
- 11/10 TRIESTE
- 17/10 ROMA TERMINI
- 24/10 TORINO P. NUOVA
- 14/11 BOLOGNA CENTRALE
- 21/11 FIRENZE S. M. NOVELLA
- 28/11 PISA CENTRALE
- 7/12 MILANO P. GARIBALDI
- 12/12 NAPOLI CENTRALE

La cucina dà spettacolo a bordo di ExpoExpress.

Nella carrozza **Food Expo** per tutto il giorno, potrai assistere a spettacolari showcooking gratuiti a cura degli chef della scuola di **Sale&Pepe** che si esibiranno con ricette inedite e mise en place scenografiche, ispirate ai Cluster di Expo Milano 2015. Non perdere quindi gli appuntamenti con il gusto. Anche i bambini sono invitati a partecipare ai **Corsi di cucina per Piccoli Chef**, in cui i piccoli aspiranti cuochi si cimenteranno in semplici, ma entusiasmanti ricette.

In più, portaci la **tua Ricetta per la Vita** e diventa anche tu protagonista di **WE-Women For Expo**. Seguici su **#unaricettaperlavita**



Segui tutte le anticipazioni e i reportage su

expo-express.info

#expoexpress

#unaricettaperlavita

Un evento promosso da

GRAZIA

TUSTYLE

DONNA MODERNA

Starbene

sale&pepe

In collaborazione con Elettrodomestici



BOSCH

BioVibe
Make-Up

Si ringraziano:



Radio Partner



Partner Solidale



STRUDEL DI MELE

PER 4 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia - 1 kg di mele - 1 cucchiaio d'uvetta - cannella in polvere - 1 limone - 3 cucchiaini di zucchero di canna - 3 cucchiaini di pangrattato - 1 noce di burro - 1 tuorlo - zucchero a velo

- 1 Fate ammorbidire l'uvetta in poca acqua tiepida. Strizzatela e riunitela in una ciotola insieme alle mele tagliate a dadini di circa 1 cm di lato, lo zucchero, un pizzico di cannella in polvere e il succo del limone.
- 2 Rosolate il pangrattato nel burro. Trasferite la pasta sfoglia sulla leccarda tenendola sulla sua carta da forno. Distribuite metà del pangrattato sulla sfoglia, quindi versate il mix preparato lungo una striscia centrale, copritelo con il pangrattato rimasto e richiudete la sfoglia sovrapponendo i lembi di qualche centimetro. Sigillate le estremità ripiengandole verso il basso, spennellate il dolce con il tuorlo sbattuto e infornatelo a 180° per 30 minuti: cospargete lo strudel di zucchero a velo e servitelo ancora tiepido.

FACILE ● Preparazione 15 minuti

● Cottura 30 minuti ● 385 cal/porzione



La cucina del Bouzov Restaurace, specializzata in rustici piatti di carne (nella foto, la tipica porchetta). In basso, i tranci di torte nella vetrina della Cukrárna Aida, una golosa pasticceria di Olomouc.



TACCUINO DI VIAGGIO

ARIGONE

Univerzitní 20, Olomouc
www.arigone.cz
Hotel con tocchi di design, camere spaziose e bei bagni a vista situato in un suggestivo angolo del centro storico, proprio alle spalle della chiesa barocca di San Michele. Dispone anche di un buon ristorante tipico.

VILA PRIMAVESI

Univerzitní 7, Olomouc
tel. +420.585204852
www.primavesi.cz
Una sezione della splendida villa art-nouveau dove visse e lavorò Gustav Klimt è ora la migliore tavola di Olomouc: cucina franco-mediterranea con aggiunta di qualche ricetta morava.

MORAVSKÁ

Homí 23, Olomouc
tel. +420.585222868
moravskarestaurace.cz
Qui si assaggiano i veri piatti della Moravia come la zuppa di crauti, l'arrosto con patate e cavolo rosso o la cotoletta di pollo ripiena di pancetta e formaggio acido tvar žky.

CAFÉ MAHLER

Homí 11, Olomouc
Caffè in stile viennese, con accoglienti tavolini all'aperto sulla piazza della città vecchia. Dolci e gelati appena discreti ma eccezionale la birra, di gusto pastoso e rotondo.

CUKRÁRNA AIDA

Homí 4, Olomouc
Pasta e tranci di torta improntati alla tradizione austro-ungarica, con abbondanza di crema, panna e colorate guarnizioni.

BOUZOV RESTAURACE

Bouzov 15, Bouzov Hrad
tel. 00420.724486000
www.hotelbouzov.cz
Hotel, ristorante e birreria di campagna, ai piedi dell'omonimo castello. Cucina ceca sincera, soprattutto a base di carne, per chi sa apprezzare i sapori rustici e forti.

SKLIZENO

Josefská 14, Brno
www.sklizeno.cz
Prodotti biologici da piccole aziende del territorio: carni, verdure, dolci, pane fatto in casa e un succulento assortimento di salsicce.

V NO HRUŠKA

Bašty 416, Brno
www.vinohruska.cz
Enoteca dove fare uno spuntino veloce e acquistare alcuni vini moravi selezionati, dal Pinot al Rheinrling, dallo Zweigeltrebe al Sylvaner.

STOPKOVA

Ceská 5, Brno
tel. 00420.517070080
Una delle migliori pивnice della città. Atmosfera calda, birra d'alta qualità e robuste pietanze.

SALE&PEPE

LE VERDURE CHE AMANO IL FREDDO

Bietole, carciofi, finocchi & co. protagonisti della cucina invernale

Verdure invernali la cucina del freddo



Sale&Pepe collection
MONDADORI

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

Colori che sfidano il freddo, sapori perlopiù delicati, gli ortaggi invernali appaiono timidi ma si trasformano, una volta cucinati, in splendidi protagonisti di eccellenti pietanze. Soli, abbinati con altre verdure o con ingredienti

DAL 21 OTTOBRE
A SOLO
• €4,90 •
IN PIÙ
DA COLLEZIONARE

importanti come il formaggio, la carne o il pesce sanno attrarre i palati più fini. Un po' contro stagione, maturano infatti nel momento in cui non ci si aspetta più niente, sorprendendoci con la loro versatilità.

sale&pepe



DELIZIE DA FORNO

Love
BAKERY

★ Se le fai tu,
vale di più! ★

Tante ricette step by step, dolci e salate, idee originali dal mondo del bakery e tutti i segreti e i consigli per realizzare le tue delizie da forno ogni giorno. In più, tutti gli strumenti pensati da Love Bakery per le tue ricette. Una collezione unica ed esclusiva per riscoprire la passione dei dolci fatti in casa.

Speciale
Prima Uscita

a soli **2,99*€**

FASCICOLO
+ STAMPO A TIMBRO IN SILICONE
+ CUTTER A CUORE

* PREZZO RIVISTA ESCLUSA

E IN PIÙ L'ANGOLO DI

BAKE OFF ITALIA
dolci in forno

Nelle prime 20 uscite dell'Opera troverai uno speciale inserto dedicato alle ricette di Bake Off Italia. Segui la nuova stagione

in onda su **real time** **sky** **131**
CANALE 31

dal 9 settembre
in edicola con

DELIZIE DA FORNO

Love
BAKERY

MUFFIN, COOKIES E CAKES
PASSO A PASSO

CONSIGLIATO DA
BAKE OFF ITALIA
dolci in forno

1
THE WORLD OF CUPCAKES
Cupcake alla fragola
PANCAKES, WAFFLES & CO.
Pancake al mirtillo e noci pecan
EVERYDAY CAKES
Cheesecake con frutti rossi

**Dal 23 settembre non perdere la seconda uscita
FASCICOLO + TEGLIA PER 6 MUFFIN**

ABBONATI SU:

lovebakery.com



DeAGOSTINI

MONDADORI

**DONNA
MODERNA**

TV

**CUCINA
MODERNA**

*L'Opera è composta da 40 uscite. 1ª uscita € 2,99 (rivista esclusa) - uscite successive € 6,99 (rivista esclusa) salvo variazioni delle aliquote fiscali. - La natura dell'opera si presta ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.LGS. 146/2007. L'Editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine, la sequenza e/o i prodotti allegati alle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

La pasta madre è speciale: è un lievito naturale, ma è anche la gioia del dono, il gesto semplice di regalare quella in eccesso, perché anche gli altri preparino il più familiare dei cibi, il pane. Un modo per avvicinarsi al territorio, ai contadini e alle tradizioni. Un bel volume che racconta questi piaceri e raccoglie i segreti per prepararla, idratarla e conservarla. Propone alcune suggestive ricette, svela i trucchi per modificare preparazioni fatte con lievito di birra e spiega come individuare e risolvere i difetti del pane.

PASTA MADRE

Riccardo Astolfi, Guido Tommasi Editore, a 25 €

SE NON SAPETE CHE PESCI PIGLIARE

"Pesce", Collana Mono, Italian Gourmet Ed., a 68 €

Il pesce è l'elemento che caratterizza la cucina di Claudio Sadler: ben l'80% dei suoi piatti lo vede fra gli ingredienti. Proprio a lui è stato affidato il nuovo libro della collana Mono di Italian Gourmet. Il volume contiene oltre 100 ricette accuratamente fotografate e offre anche spunti su recenti tecniche di lavorazione, strumenti di cottura, sperimentazioni, abbinamenti con vini, brodi, fondi, cotture e salse. Per veri appassionati.



UOMINI CHE NON SCHERZANO

"Chef Rubio Unti e Bisunti", Sperling & Kupfer, 16 €

"Giorgione Orto e Cucina", Gambero Rosso, 18 €

Direttamente da 2 trasmissioni vincenti: tatuato ex giocatore di rugby, chef Rubio con Unti & Bisunti (DMax) ha girato l'Italia con i suoi fomelli sfidando le leggende dello street food. Frizzante, romanesco e sincero, ecco il suo diario di viaggio, completo di ricette, incontri e mitologie. Si è deciso finalmente l'oste più famoso d'Italia, volto tv del Gambero Rosso Channel, a riunire 80 ricette "laide e corrotte", rigorosamente stagionali, in un libro che è già un successo.



DONNE CHE NON SI ARRENDONO

"Come cucinare il lupo", MFK Fisher, Neri Pozza Editore, a 15,90 €

"Cannella e polvere da sparo", Eli Brown, Bompiani Editore, a 18 €

Il primo, scritto da Mary Frances Kennedy Fisher durante la II guerra mondiale, è l'unico testo di cucina che il «Time» annovera tra i 100 migliori titoli di nonfiction. Ironico e coraggioso, è molto più di un ricettario: è scritto da una donna che combatte l'austerità con fantasia, sarcasmo e spassosi consigli pratici e culinari. L'altro è una buffa rivisitazione delle 1001 Notte in chiave gastronomica, dove un cuoco prigioniero deve preparare piatti gustosi e sempre diversi, perché una piratessa non lo uccida.

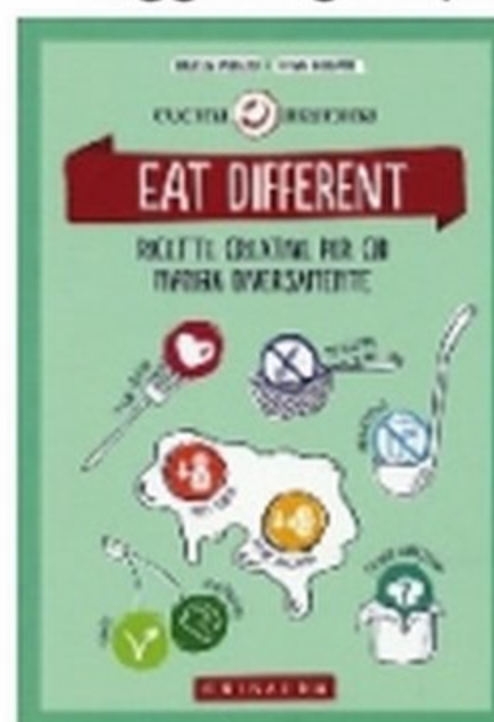
"...impastare il pane è un rito, fatto di gesti, movimenti seri e calibrati, una manualità lenta e allo stesso tempo ritmica, quasi una danza..."

l'autore, dall'introduzione al volume

PER ACCONTENTARE TUTTI

"Eat different", L.Dadduzio e F.Giordano, Gribaudo Editore, a 14,90 €

Oggi tra gli ospiti è facile che ci siano i



"diversamente onnivori", o almeno alcuni di loro: parliamo di chi mangia differente, chi evita la carne, chi limita il sale o lo zucchero, chi preferisce le verdure, chi è intollerante o allergico, chi cerca nuove armonie di sapori. Ecco una utile raccolta di piatti golosi, indicati da simboli ben chiari, per ogni esigenza alimentare.

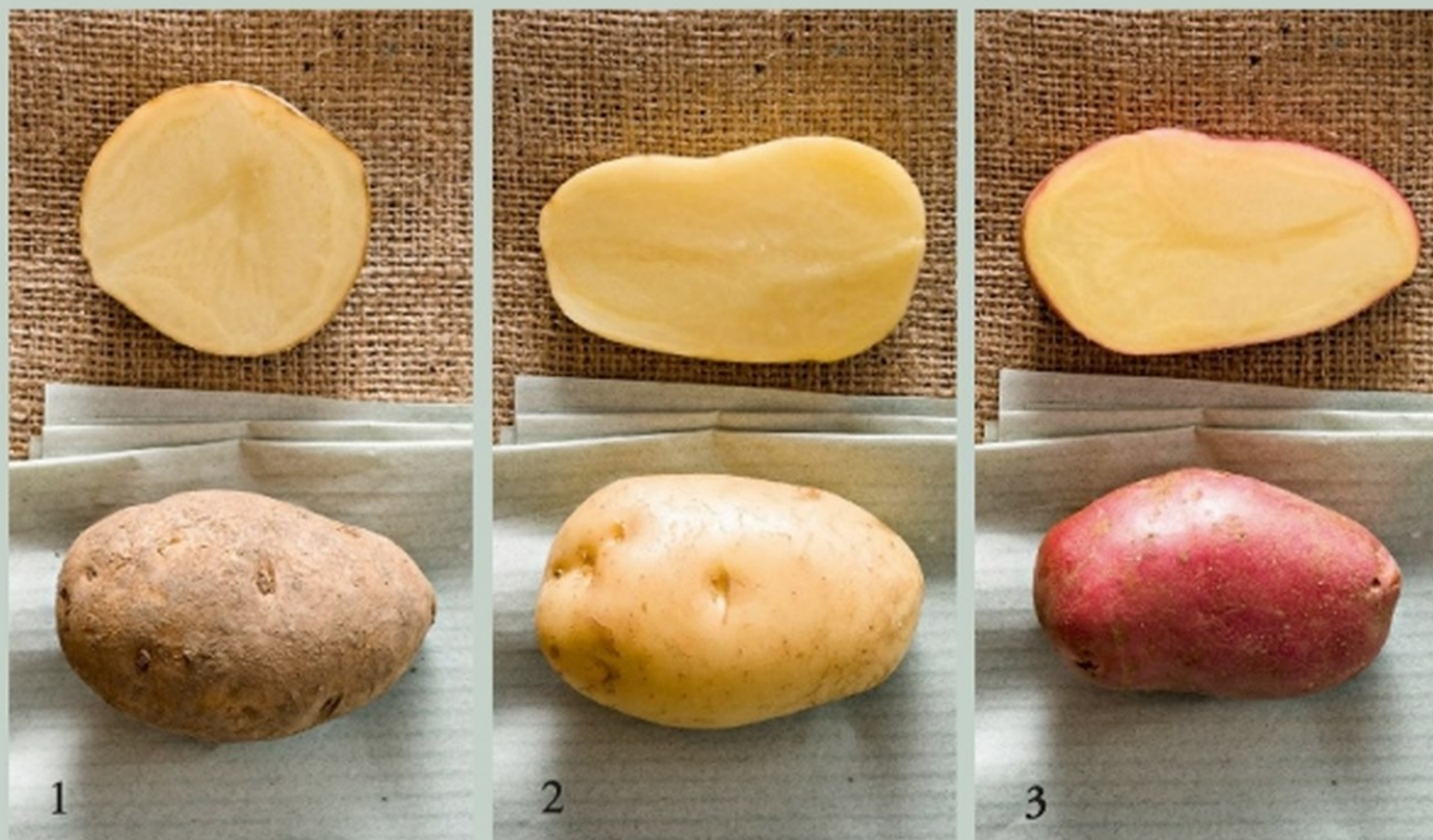
TECNICHE: A SCUOLA DI ORTAGGI



Le patate

**SCEGLIERLE, PREPARARLE, CUCINARLE.
LE REGOLE BASE PER OTTENERE IL MEGLIO DA QUESTE
REGINE DELLA TAVOLA**

di Miriam Ferrari, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, stilling Laura Cereda



LA SCELTA GIUSTA

● Le patate a pasta bianca (foto 1) dalla buccia ruvida e polpa farinosa sono indicate per gnocchi, purè e morbidi gratin, quelle a pasta gialla (foto 2), con buccia liscia e polpa croccante, per frittura e cotture arrosto. Tra le varietà più apprezzate la Cardinal e la Tonda di Napoli a pasta bianca, la Bintje e la Desirée a pasta gialla. Oggi sono molto diffuse sui mercati anche la patate a buccia rossa (foto 3), dalla polpa particolarmente saporita; sono indicate a tutti i tipi di cottura.

TRE TAGLI PER LA FRITTURA...

● Per il taglio più classico, “a bastoncino” tagliate prima le patate a fette spesse circa 1/2 cm, poi, nell’altro senso, a bastoncini della stessa larghezza. Oppure fate passare nell’apposita taglierinale patate intere (foto 1). Per ottenere bastoncini sagomati tagliate le fette con l’apposita taglierina ondulata (foto 2). Per filettini sottilissimi, o julienne, potete invece usare una grattugia a fori grossi o l’apposito mulinello (foto 3).



...E PER LA COTTURA AL FORNO

● Per fettine croccanti dopo averle sbucciate tornite le patate in modo da arrotondarle, poi tagliatele con una mandolina regolando la lama sullo spessore desiderato (foto 1). Incidendo con uno scavino rotondo le patate intere otterrete invece le classiche “palline”. Potrete poi ridurre a tocchetti la parte non utilizzata per preparare un purè. Per il taglio più tradizionale, quello “a spicchi”, tagliate prima le patate a metà nel senso dell’altezza, poi ogni metà in 6 o 8 spicchi uguali (foto 3).



TORTINI CROCCANTI DI PATATE JULIENNE

- **1** Sbucciate 4 patate a pasta gialla e riducetele a filettini sottili con l'apposito mulinello, immergendole man mano in una ciotola di acqua fredda; scolatele su un canovaccio, avvolgetele e torcete per eliminare tutta l'acqua residua.
- **2** Fate fondere una noce di burro in un padellino antiaderente, unitevi un quarto delle patate, pressatele con un cucchiaino di legno, distribuite qua e là qualche pezzetto di burro, salate, coprite e cuocete finché il tortino si stacca e risulta dorato, giratelo e doratelo dall'altra parte. Preparate così altri 3 tortini.

PATATE ROSSE AMMOLLICATE

- **1** Lavate e asciugate 8 piccole patate rosse, poi tagliatele a metà e ogni metà a quarti senza sbucciarle. Scaldate in una padella 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e un rametto di rosmarino, unite le patate, fatele rosolare, coprite e cuocetele fin quando la polpa è tenera e la buccia leggermente appassita.
- **2** Prima di toglierle dal fuoco spolverizzate le patate con un mix di pangrattato, sale, pepe, rosmarino, aglio e scorza di limone tritati. Cuocete ancora a fuoco alto per qualche istante e togliete dal fuoco.



PIROFILE DI PATATE ALLA BIRRA

- **1** Tagliate a fette sottili dello stesso spessore 500 g di patate a pasta bianca. Fate soffriggere in un tegame antiaderente 3 scalogni affettati sottilmente con 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Foderate con fettine di pancetta 4 pirofile e sistematevi le patate a strati, alternandole con il soffritto di scalogno e qualche dadino di pancetta affumicata.
- **2** Mescolate 2 dl di panna liquida fresca con 1,5 dl di birra chiara, 2 cucchiaini di grana grattugiato, sale e pepe; versate il mix sulle patate e cuocete in forno a 180° per 35-40 minuti.

DOSI PER 4 PERSONE

LA PATATA AMERICANA



• Chiamata anche patata dolce o batata, è una radice tuberosa originaria del Sudamerica, ma facilmente reperibile anche sui nostri mercati. È di forma irregolare e leggermente affusolata, il colore, sia della buccia che della polpa, può variare dal giallo-beige al rosso-arancione fino al viola. Le patate di colore più chiaro

sono meno dolci e succulente di quelle arancioni o rosse, queste ultime preziose anche per l'elevato apporto in beta carotene. La cottura ideale della batata è al cartoccio, cioè avvolta in foglio di alluminio e cotta in forno a 180° per 35-40 minuti: si serve poi con burro crudo o sbriciolata nel latte caldo.



NEL PROSSIMO NUMERO: LE CAROTE

Scopri tutti i segreti del Cake Design!

Torna in edicola
CREA & DECORA i tuoi dolci.

In questo fascicolo
le tecniche per le decorazioni
con la rotellina tagliapasta,
come realizzare mini torte da fiaba
per i più piccoli, la ricetta
per una deliziosa torta mimosa
e molto altro ancora.

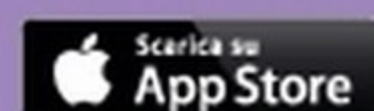
VENTOTTESIMA
USCITA
€ 5,99*

* FASCICOLO
* ROTELLA
TAGLIAPASTA
DOPPIA

DAL 30 SETTEMBRE NON PERDERE
LA VENTINOVESIMA USCITA

* FASCICOLO + STAMPINO
A RILIEVO PER ROSA

Scarica subito
RATE MY CAKE, l'app
per fotografare e condividere
le tue dolci creazioni!



IN EDICOLA DAL

23 SETTEMBRE

**DONNA
MODERNA**

sale & pepe



MONDADORI



GUARDA I VIDEO TUTORIAL, SEGUI GLI ESPERTI E ABBONATI SU

mycakedesign.it  

D'AGOSTINI

* L'opera è composta da 90 uscite. 1° uscita € 2,99 (rivista esclusa). Uscite successive € 5,99 (rivista esclusa) salvo variazioni della aliquota fiscale. La natura dell'opera si presta ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.Lgs. 146/2007. L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite periodiche complessive, nonché di modificare l'ordine, la sequenza e/o i prodotti allegati alle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno approvati al piano dell'opera.

Jambalaya

**PIATTO TIPICO DEL PROFONDO
SUD DEGLI STATI UNITI,
NASCE DALL'INCONTRO DI
ANTICHE TRADIZIONI
GASTRONOMICHE**

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala,
foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Culla della cultura creola americana, del jazz, del blues e della cucina cajun: questa è la Louisiana. New Orleans viene affettuosamente chiamata The Big Easy (traducibile più o meno come "la rilassata", inteso come stile di vita), soprannome pare dovuto all'attitudine permissiva tenuta verso il consumo di alcool nell'epoca del Proibizionismo e all'atteggiamento spensierato degli abitanti che, più poeticamente, la descrivono come la capitale delle tre J: Jazz, Jambalaya e Joie de Vivre.

A New Orleans si trova una grande varietà di culture - e quindi di cucine - rara perfino per lo standard multietnico americano,

> segue a pag. 122



Tegame di coccioCoin
Indirizzi a pagina 6

> segue da pag. 121

dove il Jambalaya si può scherzosamente paragonare alle french fries (le classiche patatine fritte americane): piace a tutti e lo si trova sempre e ovunque.

Ce ne sono due versioni principali: la ricetta creola, la jambalaya cosiddetta rossa, che utilizza i pomodori ed è quella che vi presentiamo, e quella cajun, più piccante, che non li prevede. In generale, i piatti creoli hanno origine nel quartiere francese di New Orleans, un tempo il settore europeo della città, mentre quelli cajun interpretano la cucina di campagna della Louisiana.

La jambalaya pare sia nata dal tentativo dei nostalgici spagnoli di riprodurre la paella nel Nuovo Mondo e che il pomodoro sia stato utilizzato in luogo dello zafferano, difficile da reperire al di qua dell'oceano. In seguito il piatto si trasformò subendo influenze francesi e caraibiche tanto che anche il nome si ispirò al francese jambon, prosciutto. Di jambalaya esistono svariate versioni, di carne, pesce o miste: tutte hanno in comune, oltre alle spezie, le verdure cajun - mix che sul posto viene chiamato, in modo forse irriverente, la "trinità santa" (cipolle, sedano e peperoni non piccanti). Cipollotto e prezzemolo a foglia piana sono fra gli ingredienti più comuni.



ALCHIMIE DI SAPORI

Come sempre accade il jambalaya migliore è quello assaggiato sul posto: tra gli ingredienti, oltre all'atmosfera magica del French Quarter di New Orleans, ci sono specialità della zona, come i gamberi, in particolare quelli di fiume della Louisiana che, con il granchio e i frutti di mare, il pollo e il maiale, sono alla base della cucina locale. Tra le altre delicatessen della cucina cajun e creola c'è il tasso, un prosciutto piccante e affumicato ricavato dalla spalla di maiale che deve il sapore unico a un particolare mix di pepe di cayenna, aglio, paprika e cumino. Altra specialità locale è l'andouille, una salsiccia di maiale all'inconfondibile gusto speziato e affumicato. Nella cucina creola carne e pesce sono spesso abbinati nello stesso piatto, come accade con la jambalaya, il gumbo (zuppa con riso e oca), l'étouffée, un chowder di granchi con spezie cajun e il po-boy, super panino imbottito.

STUFATO DI POLLO ALLA CREOLA

PER 6 PERSONE

1 kg di pollo - 400 g di gamberi freschi - 500 g di prosciutto affumicato saporito, tagliato a cubetti - 1 piccola carota - 1 piccola cipolla - 2 ciuffi di prezzemolo - 1 rametto di timo fresco - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 2 tazze di verdure cajun (mix di 1 cipolla grossa, 1 peperone verde, 2 costole di sedano tritati finemente) - 2 spicchi d'aglio - 430 g di pelati in scatola, già spezzettati - burro - 2 e 1/2 tazze di riso a chicco lungo - 1 cucchiaino di spezie cajun (nei negozi di cibi etnici) - 2 cipollotti - sale - 6 grani di pepe nero

- **1** Sgusciate i gamberi e privateli del filettino nero sul dorso. Disossate il pollo; riunite in una casseruola le ossa e la pelle, la polpa tagliata a cubetti, la carota e la cipolla affettate, il pepe, il prezzemolo, il timo e 1 litro d'acqua e un pizzico di sale. Portate a bollore, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire, senza coperchio, per 30 minuti. Filtrate il brodo, rimettetelo sul fuoco e scottatevi i gamberi per 3-4 minuti. Spegnete, sgocciolate e mettete da parte brodo e gamberi.
- **2** Scaldate l'olio in una larga padella e rosolatevi i cubetti di pollo insieme al prosciutto per circa 6 minuti, mescolando. Unite il mix di verdure cajun e l'aglio spellato a fettine, fate dorare il tutto, quindi aggiungete i pelati (tagliuzzandoli con le forbici), il riso, 750 ml del brodo di pollo e le spezie cajun; portate a bollore.
- **3** Trasferite il tutto in una pirofila imburata e infornate a 180° per 1 ora, finché il riso sarà cotto e lievemente croccante in superficie. Suddividete nei piatti individuali e completate con i gamberi tenuti da parte e con i cipollotti tagliati ad anelli. Guarnite, a piacere, con timo e servite.

FACILE ● Preparaz. 40 minuti ● Cottura 1 ora 50 minuti ● 320 cal/porzione



Nuovo, facile, creativo!

Punto Croce glam

Scopri l'esclusiva collezione di fascicoli, matassine e tele Aida per realizzare subito piccoli e grandi capolavori, tutti glam e originali.



Ogni settimana nuovi progetti

Tante idee e motivi per la casa, le occasioni speciali, i bimbi e gli amici animali.

Tutti i segreti del ricamo

Spiegazioni step by step con schemi semplici e originali per imparare a ricamare.

Una collezione nella collezione

In ogni uscita lo speciale **Kit Style Collection** con tela Aida e 4 preziose matassine DMC per metterti subito all'opera.

PUNTOCROCE 1 glam

Idee nuove e facili tutte da collezionare



CESTINI CON PUNTO BRODERIE SUISSE



SAMPLER CON ALFABETO PORTAFORTUNA

SEGUICI SU



MONDADORI



SPECIALE 1ª USCITA

FASCICOLO 32 pag
+ TELA AIDA 15X15 cm
+ AGO + 4 MATASSINE



solo

€ 2,99*

kit style collection

L'idea da realizzare subito con tela e matassine



In edicola dal 2 settembre con



MONDADORI

Abbonarsi è glam

Scopri le esclusive offerte e prenota tutta la collezione per non perdere neanche un numero
www.puntocroceglam.it
oppure chiama il 199.152.152

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



PINOT NERO 2013 COLTERENZIO

Vino rosso rubino di media intensità con aroma di bacche rosse e amarena con l'eleganza e la finezza tipiche del Pinot nero. Ideale con antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, e saporiti piatti di pesce.



INSAL'ARTE

Insal'Arte presenta la novità: Pausa Pranzo premium Pomodori Secchi e Crackers, una ciotola contenente lattughino da taglio verde e rosso, rucola, spinacino da insalata, radicchio rosso, pomodori secchi e crostini + kit del dressing. www.insalarte.net



CUPCAKES CAMEO

I Cupcakes cameo sono deliziose e morbide tortine alla vaniglia decorate con una golosa panna ricoperta da palline colorate e da una glassa al cacao. La confezione contiene un kit con tutto il necessario per ottenere questi sfiziosi dolcetti.



MR.DAY

Mr.Day propone merende gustose e sfiziose, realizzate con ingredienti attentamente selezionati, quali i Muffin con gocce di cioccolato o la Ciambella di pasta margherita, oggi resa ancora più speciale dalla piacevole aggiunta di vaniglia naturale.



DATTERINO GIALLO COSÌ COM'È

Il Datterino Giallo Così Com'è, grazie al suo gusto delicato, è un ingrediente perfetto per valorizzare insalate di mare, zuppe e risotti, regalando ai piatti una nota di sapore dolce e raffinata. Il Datterino Giallo è disponibile al naturale e nel suo succo.



LA GIOIOSA SENZA SOLFITI

Si tratta di un Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., prodotto senza solfiti aggiunti. Il vino presenta caratteristiche eccellenti di fragranza e di frutto che portano alla mente l'uva di origine, una maggiore intensità delle note floreali e fruttate tipiche del Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.



ZIRBEL RONER

Roner amplia la sua gamma con Zirbel, simbolo della tradizione altoatesina. Zirbel è un liquore al pino di cirmolo dalle note balsamiche e dal gusto fresco e resinoso.



MERCATO DEL PANE E DELLO STRUDEL

Dal 3 al 5 ottobre a Bressanone torna il tradizionale Mercato del Pane e dello Strudel, pane che è parte integrante della cultura altoatesina. L'organizzazione della festa sarà seguita dall'Eos - Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano. www.mercatodelpane.it



FESTA DELLO SPECK ALTO ADIGE

Il 4 e il 5 ottobre a Santa Maddalena, Val di Funes, torna la Festa dello Speck Alto Adige IGP che nasce da un'iniziativa dell'Associazione Turistica Val di Funes, del Consorzio Tutela Speck Alto Adige e dell'Eos - Organizzazione Export Alto Adige della Camera di commercio di Bolzano.



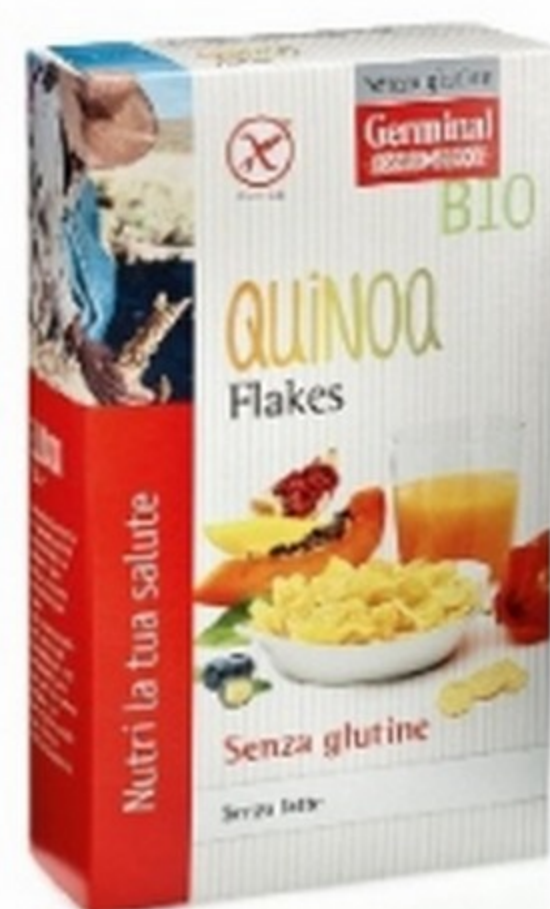
EXQUISA ALTA DIGERIBILITÀ

Gustoso e versatile, Exquisa formaggio fresco Alta Digeribilità, senza lattosio, dona un tocco di cremosa leggerezza ad ogni piatto. Fatto solo con buon latte fresco delattosato delle Prealpi Bavaresi, è un piacere sano, leggero e molto digeribile.



MERLETTAIE CIÙ CIÙ

Merlettaie Offida D.O.C.G. Pecorino di Ciù Ciù è un vino dal colore giallo paglierino, dal profumo molto intenso e persistente di erbe di campo e fiori di biancospino con intrigante impatto vanigliato e dal sapore di buona freschezza e sapidità; al palato risulta morbido e avvolgente. Grado Alcolico 13,5%.



QUINOA FLAKES GERMINAL BIO

I Quinoa Flakes Germinal Bio sono frammenti dorati, dal gusto inconfondibile, che racchiudono il sapore autentico di un alimento antico e prezioso quale la quinoa. Ottimi a colazione con latte, yogurt e frutta, o in preparazioni più elaborate. Non contiene glutine.



MINI GRISSINI AL POMODORO CÉRÉAL

Buoni e saporiti, i Mini Grissini al pomodoro Céréal Senza Glutine sono presentati nella pratica confezione monoporzione, la soluzione ideale da portare sempre con sé, per un break ricco di gusto, ma privo di glutine.



NUOVI RAGÙ ALCE NERO

Alce Nero presenta il Ragù alla Bolognese e il Ragù Vegetale, due nuove proposte di condimenti saporiti, leggeri e naturali, realizzati secondo tradizione utilizzando selezionati ingredienti biologici, senza aromi, conservanti, acqua, amido e zucchero aggiunti.



THÉ INFRE

Thé Infré propone una vasta gamma di tè deteinati, dal tè classico al tè verde, fino ai deliziosi tè aromatizzati, tutti adatti ad essere consumati in ogni momento della giornata, per gustare solo il piacere del tè senza l'effetto della caffeina.



RISERVA ORO EXTRAVERGINE D.O.P.

Masseria delle Sorgenti Ferrarelle presenta l'Olio Riserva Oro Extravergine di oliva D.O.P. fruttato di media intensità con note di foglia verde e mandorla. All'assaggio si presenta amaro e piccante, ben equilibrato. In vendita su: www.shop.masseriadellesorgenti.it



TONNO AURIGA

Auriga è una linea di tonno in scatola, prodotto in Sicilia da un'azienda, la Nino Castiglione, che lavora il pesce da oltre 80 anni secondo i dettami della tradizione siciliana e dell'ambiente.



ESCLUSIVO GIORDANO

Il Salento Rosso Esclusivo Etichetta Oro Giordano Indicazione Geografica Tipica è un vino pregiato, ottenuto da uve rosse di varietà pugliesi, vinificato con metodi tradizionali. La cura e l'attenzione poste nell'invecchiamento nelle botti di rovere delle Cantine Giordano gli conferiscono il carattere "Esclusivo".

Dalla lotta ancestrale fra l'uomo e la natura nascono i vini Palmento Santo Spirito, prodotti sulle pendici dell'Etna con metodi che risalgono alla notte dei tempi. I vitigni d'eccellenza, la tradizionale vendemmia, le cantine con il vecchio palmento sono le pietre miliari di una lavorazione fondata su un sapere antico. Il risultato è un vino pregiatissimo che ha dentro tutte le qualità di un territorio unico al mondo, così prezioso da essere prodotto soltanto in quantità limitata. Per informazioni: info@palmentosantospirito.com



PALMENTO
SANTO SPIRITO



DAPPERTUTTO
PRIMA SI BEVE
E POI SI DANZA.
DA NOI SULL'ETNA
ALCADE
IL CONTRARIO.

Armonie di gusto

CINQUE ROSSI INTENSI, FRUTTO DI PRODUZIONI
ENOLOGICHE RICERCATE, CHIAMANO APPREZZABILI
ACCOSTAMENTI CON PIATTI DI CARATTERE

foto di Felice Scoccimarro/Alkèmia, ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania Aledi,
abbinamenti e commenti ai vini di Sandro Sangiorgi

Decanter
e bicchieri da
degustazione in vetro
cristallino della serie
Mami XL di Alessi.
Indirizzi a pagina 6

Melini

Tradizione e innovazione si fondono in un viaggio sensoriale alla scoperta di un territorio generoso, quello della Casa Vinicola Melini, 556 ettari nella zona del Chianti, tra Siena e Firenze, da sempre fondata sulla valorizzazione del Chianti e del Chianti Classico. Vocata fin dalle origini, nel 1705, alla sperimentazione di nuovi metodi di coltivazione e di vinificazione delle uve Sangiovese, l'azienda Melini ha pensato e realizzato la nuova linea RE-Chianti. Il risultato è un vino dalle origini antiche, capace di sedurre con emozioni sempre nuove, valorizzate dall'esclusiva bottiglia Neocampana: una forma particolare che ricorda quella dell'antico fiasco toscano.

● www.cantinemelinichianti.com
facebook.com/melinichianti
tel. 0577 998511

Scaloppine di pollo con ceci e porcini,

pag. 134

IL VINO

Re-Chianti Melini

La Melini, nome storico dell'enologia italiana, si dedica alla produzione di rossi caratterizzati da quella leggiadria che è elemento fondamentale dei vini chiantigiani. Questa versione s'impone all'attenzione del mercato per la semplicità dei toni odorosi e per la facilità di beva, anche in virtù di una gradazione alcolica moderata. Tale delicatezza è utile per accostarsi alla carne bianca condita in modo non elaborato e dalla breve cottura. Il Re-Chianti, confezionato nella singolare bottiglia detta Neocampana, si apprezza anche su primi piatti saporiti.

Piatto serie Bettina
Alessi, americana
e tovagliolo Marina C,
posate serie Dressed
di Alessi, calice serie
Grape® Riedel di Riedel.
Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Amarone della Valpolicella Rocca Sveva Doc 2009

L'Amarone della Valpolicella è ottenuto dalle uve Corvina, Molinara e Rondinella appassite e fermentate fin quando l'abbondante zucchero del mosto si esaurisce e il vino diventa secco. Le conseguenze di questa tecnica produttiva sono un'alcolicità sostenuta e una densa corposità, sebbene la versione di Rocca Sveva mantenga una sorprendente levità. Quindi può misurarsi su un'avvolgente zuppa di cipolle senza temere di cancellarne il sapore, anche perché a evocare una comune identità interviene il Monte Veronese. Perfetti gli abbinamenti con i formaggi stagionati e con gli stufati piccanti.

Zuppa di cipolle
al Monte Veronese,
pag. 134

Piatto e fondo di Rina
Menardi, posata serie
Duna di Alessi, tovagliolo
Society Limonta, calice
serie Vinum di Riedel.
Indirizzi a pagina 6

Cantina di Soave

Fondata nel 1898, conta 2.200 viticoltori che si dedicano con passione ai 6.000 ettari di vigneto collocati nell'area veronese (con il 70% dei vini prodotti Doc e Docg). Tra i suoi vini più rappresentativi oltre al bianco Soave anche i rossi del territorio scaligero, tra cui l'Amarone, uno dei vini più blasonati del panorama enologico, che soddisfa i palati più esigenti, conquistando continui riconoscimenti. Un team di agronomi ed enologi controllano con regolarità le uve dei vigneti, seguendone le tecniche di coltura, di raccolta e di affinamento, nel rispetto di rigorosi percorsi che si rifanno alla tradizione con un forte impulso alla qualità e alla ricerca.

● www.cantinasoave.it, tel. 045 6139811



GLI ACCESSORI

Disegnato da Alessandro Mendini il Cavatappi "Anna G.", in zama cromata, è un ironico omaggio a una donna reale, la cui faccina sorridente è divenuta negli anni una figura cult. È un piccolo gioiello al collo della bottiglia l'Anello salvagoccia della serie "Noè" disegnata da Giulio Iacchetti: in acciaio inossidabile e resina termoplastica con interno in feltro rimovibile. Frutto della collaborazione con il grafico e disegnatore americano Milton Glaser è l'elegante contenitore per la presentazione del tappo stappato: il "Cork presenter" è in acciaio 18/10 a finitura lucida e si può usare da entrambi i lati, per 1 o 2 tappi. Il Servizio di bicchieri in vetro cristallino e il Sottobicchiere in acciaio inossidabile 18/10 appartengono alla serie con decoro a rilievo "Dressed", design Marcel Wanders, completa di Servizio per la tavola in porcellana bianca, Posate, Vassoi e Sottopiatto in acciaio. Accoglie l'uva la Fruttiera traforata "Cactus" design CSA-Marta Sansoni, in acciaio inossidabile.

www.alessi.com



Colterenzio

Un'azienda che nasce nel 1960 dall'unione di 28 piccoli vignaioli e che ora conta 300 appassionati viticoltori, che coltivano con passione e professionalità il proprio vigneto, e vanta 12 varietà di uve coltivate in 300 ettari situati nel sud dell'Alto Adige, a un'altitudine compresa fra i 230 e i 650 metri. La produzione integrata, il rispetto dell'ecosistema, l'utilizzo di fonti energetiche pulite, l'uso di concime organico e il ricorso ad antiparassitari naturali, permettono di migliorare la qualità delle uve e di mantenere intatte le qualità del terreno. Gli enologi di Colterenzio trovano così l'equilibrio perfetto tra antiche tradizioni e moderna tecnologia, creatività e scienza.

● www.colterenzio.it, tel. 0471 664246

Cinghiale al Merlot
con purea al finocchio
e sedano rapa, pag. 136

Calice serie Vinum XL di
Riedel, piatto serie
Dressed di Alessi,
posate serie Duna
di Alessi, americana
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Merlot-Cabernet Sauvignon Cornelius Colterenzio 2011

Cornelius era un colono romano che impiantò e coltivò la vigna nell'anfiteatro di Cornaiano, intuendo il potenziale del territorio. Qui Colterenzio ne ha tratto il suo vino di punta. Ottenuto da una parte consistente di Merlot e dal moderato contributo del Cabernet Sauvignon, il Cornelius si distingue per i sentori di frutti scuri e per la stoffa opulenta del sapore, caratteristiche che danno varie possibilità di accostamento, dai piatti di mezzo della cucina sudtirolese alla selvaggina, come il cinghiale, sul quale il vino si allea con la purea di finocchio e sedano rapa.

Settesoli

Con 2.000 soci, 27 cultivar prodotte nel territorio di Menfi, una costante attenzione ai temi ambientali e sociali, Cantine Settesoli si impone come protagonista del panorama vitivinicolo nazionale ed internazionale. Filari e filari di vigne si estendono per 6 mila ettari, dando vita al vigneto più grande d'Europa: uno splendido arazzo di colori cangianti che dalla spiaggia si estende fino ad oltre 350 metri di altitudine. Una comunità di piccoli viticoltori si prende cura dei vigneti, da cui nascono uve portate a perfetta maturazione e raccolte a mano seguendo il ritmo della natura. Da qui nasce Seligo, un grande classico siciliano, la cui qualità da enoteca accessibile al supermercato è riconosciuta e apprezzata nel mondo.

● www.cantinesettesoli.it, tel. 0925 77111



IL VINO

Rosso Seligo Settesoli

La cantina Settesoli è da almeno quindici anni il vero punto di forza dell'enologia siciliana. Di recente ha assunto una posizione significativa nella fascia dei premium wines, quelli che raggiungono lusinghiere valutazioni internazionali, come il Seligo, rosso ottenuto nel meraviglioso agro di Menfi da uve Nero d'Avola e Syrah. L'eleganza speziata del vitigno d'adozione si sposa con la generosità di quello autoctono dando vita a un vino adatto all'intensità di una pasta alla Norma, di un piatto di spiedini di carne alle erbe o di questo sformatino di zucca arricchito dalla piccantezza del formaggio piacentino.

**Sformatini di zucca alla
salvia con fonduta di
piacentino**, pag. 136

Calice di Lsa serie Wine
distribuito da Maino
Carlo Milano, posate
serie 40 di Alessi,
tovagliolo Stamperia
Bertozzi, piatto
Rosenthal, americana
Society Limonta.
Indirizzi a pagina 6

IL VINO

Chianti Classico Riserva Ducale Oro Ruffino

La Ruffino, antico e rinomato marchio italiano, è oggi parte del gruppo Constellation Brands. Questo passaggio non ha modificato la linea enologica che s'ispira a una stretta consuetudine territoriale. Ne è prova questo vino dedicato al Duca d'Aosta e prodotto per la prima volta nel 1927; la versione Oro prevede una netta prevalenza del Sangiovese su un piccolo apporto di uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Potente e raffinato si accosta bene ai sapori toscani, come le minestre di legumi, le carni e i salumi. Qui si confronta con la sapidità dei fegatini esaltandone la fragranza e lasciando spazio alla tenacia dei pici.

Pici con intingolo
di fegatini alla toscana,

pag 134

Americana Marina C,
piatto Rina Menardi,
tovagliolo Society Limonta,
posata Alessi, calice
serie Sommelier di Riedel.
Indirizzi a pagina 6.

Ruffino

Fondata nel 1877 a Pontassieve, nei pressi di Firenze, dai cugini Ilario e Leopoldo Ruffino, è una storica azienda vinicola italiana, evoluta in un secolo e mezzo di vita da realtà artigianale a moderna impresa di respiro internazionale. Passata nel 1913 alla famiglia Folonari e nel 2011 alla multinazionale americana Constellation Brands, ha contribuito alla storia enologica dell'Italia con etichette note come la Riserva Ducale, il Chianti o il Brunello di Montalcino, esportate in 90 paesi del mondo. Dai grandi rossi ai profumati bianchi, dai fragranti rosati al dolcissimo Vin Santo, Ruffino propone una notevole varietà di prodotti da pasto o da degustazione.

● www.ruffino.it



SCALOPPINE DI POLLO CON CECI E PORCINI

PER 4 PERSONE

500 g di petto di pollo a fettine
- 500 g di porcini - 300 g di
ceci in scatola al naturale -
uno scalogno - 2 rametti di
maggiorana - 50 g di farina di
ceci - 40 g di burro chiarificato -
pepe nero - sale

- 1 Pulite i funghi, eliminando la parte terrosa del gambo e raschiandolo con un coltellino; sciacquateli rapidamente sotto l'acqua corrente, asciugateli con carta da cucina e tagliateli a fette di circa 1/2 cm di spessore.
- 2 Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente, stufatelo in una padella con la metà del burro e un mestolino di acqua, aggiungete i funghi e una presa di sale e cuoceteli su fiamma vivace per 10 minuti. Unite i ceci, regolate di sale, aggiungete le foglioline di maggiorana e spegnete.
- 3 Battete le fettine di petto di pollo tra 2 fogli di carta da forno, tagliatele a scaloppina, passatele nella farina di ceci e cuocetele in una padella antiaderente con il burro rimasto e una presa di sale per 6-7 minuti, girandole a metà cottura. Trasferitele nella padella con i funghi e i ceci, mettete su fuoco basso per qualche minuto e pepate.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 20 minuti



ZUPPA DI CIPOLLE AL MONTE VERONESE

PER 4 PERSONE

1 kg di cipolle bionde - 1 litro
di brodo vegetale - 100 g
di Monte Veronese (o altro
formaggio come una toma
saporita o un caciocavallo) - un
cucchiaino di zucchero di canna
- una foglia di alloro - 2 rametti di
timo - 6 fette di pane integrale -
30 g di burro - pepe nero - sale

- 1 Sbucciate le cipolle, tagliatele a metà e riducetele a fettine sottilissime. Legate l'alloro e i rametti di timo con due giri di spago da cucina. Sciogliete il burro in una casseruola, unite le cipolle e lo zucchero, rosolatele per qualche minuto, aggiungete il mazzetto aromatico, versate il brodo e cuocete le cipolle coperte per 30 minuti; regolate di sale
- 2 Tostate leggermente le fette di pane sotto il grill del forno e riducete il formaggio a fettine sottili. Tagliate a metà 2 fette di pane e disponetele sul fondo di 4 ciotole resistenti al calore, copritele con parte del formaggio e versatevi sopra la zuppa di cipolle privata del mazzetto aromatico.
- 3 Distribuite sulla zuppa il pane e il formaggio rimasti e passate le ciotole sotto il grill del forno per 6-7 minuti fino a che il formaggio si sarà sciolto. Completate con abbondante pepe nero e servite.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 40 minuti



PICI CON INTINGOLO DI FEGATINI ALLA TOSCANA

PER 4 PERSONE

320 g di picci - 200 g di fegatini
di pollo - uno scalogno - mezzo
bicchierino di Vin Santo - 2 dl
di brodo vegetale - un cucchiaio
scarso di capperi sotto
sale - 2 rametti di timo - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe
nero

- 1 Sciacquate i capperi e metteteli a mollo in una ciotola con acqua tiepida per 20 minuti. Pulite i fegatini ed eliminate le parti fibrose.
- 2 Sbucciate e tritate finemente lo scalogno e stufatelo dolcemente per 5 minuti in un pentolino con 4-5 cucchiai di olio e un mestolino di brodo. Unite i fegatini, rosolateli per 2 minuti e bagnateli con il Vin Santo. Unite le foglioline di timo e il brodo rimasto e proseguite la cottura per 5-6 minuti. Aggiungete i capperi sciacquati, lasciate insaporire, frullate il tutto con un piccolo mixer e regolate di sale.
- 3 Cuocete i picci in abbondante acqua salata in ebollizione, scolateli al dente, conditeli con l'intingolo preparato e completate con una macinata di pepe.

MEDIA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 35 minuti

ALIMENTAZIONE, BELLEZZA, SALUTE, ECOLOGIA. LE RISPOSTE SUL TUO BENESSERE ARRIVANO PRIMA.



NUOVO STARBENE.

L'ABITUDINE AL BENESSERE DIVENTA SETTIMANALE.

Hai un nuovo appuntamento fisso con il **relax**, i trattamenti di **bellezza**, i **cibi sani**, le **cure dolci**, l'**ecologia** e il **fitness**: Starbene è in edicola tutte le settimane per darti la carica ogni volta che ne hai bisogno. Così trovi ancora più facilmente le risposte giuste per vivere meglio e goderti la vita.

OGNI MARTEDÌ IN EDICOLA.

Seguici ogni giorno su [f](#) [t](#) [g+](#) e su www.starbene.it

Disponibile anche per iPad e iPhone



MONDADORI





SFORMATINI DI ZUCCA ALLA SALVIA CON FONDUTA DI PIACENTINO

PER 4 PERSONE

400 g di polpa di zucca - 200 g di formaggio piacentino ennese (o un pecorino pepato) - 8 foglie di salvia - 2 uova - 2 dl di latte - un cucchiaino di fecola - 20 g di burro - sale - pepe nero

- 1 Tagliate la zucca a pezzetti e cuocetela al vapore per 10 minuti. Lasciatela raffreddare e frullatela con le uova, una presa di sale, 4 foglioline di salvia e una macinata di pepe.
- 2 Imburrate con metà burro 4 stampini lisci da budino della capacità di 1,5 dl, versatevi il composto preparato, coprite ciascuno stampino con un foglietto di alluminio e cuocete gli sformatini a vapore per 20 minuti.
- 3 Nel frattempo tagliate il formaggio a fettine sottilissime e tenetene da parte 4, trasferite le rimanenti in una casseruola con il latte (tranne un cucchiaino) e scioglietelo su fiamma bassissima, mescolando spesso. Mescolate la fecola al latte tenuto da parte e quando il formaggio si è sciolto, unitela alla fonduta. Proseguite la cottura per 2-3 minuti fino a ottenere una crema liscia e omogenea e tenetela in caldo.
- 4 Sformate i budinetti di zucca nei piatti, contornateli con la fonduta, completate con le foglioline di salvia rimaste tagliate a julienne e fritte nel burro rimasto e con le fettine di formaggio tenute da parte e servite.

MEDIA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 35 minuti



CINGHIALE AL MERLOT CON PUREA AL FINOCCHIO E SEDANO RAPA

PER 4 PERSONE

800 g di lombo di cinghiale a tocchetti - 2 carote - 2 costole di sedano - una cipolla - una bottiglia di Merlot Cabernet Sauvignon - 2 foglie di alloro - 6 bacche di ginepro - un piccolo sedano rapa - 2 patate medie - un finocchio - un limone non trattato - 40 g di farina - un cucchiaino di concentrato di pomodoro - 40 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero

- 1 Riunite in una terrina la polpa di cinghiale con una foglia di alloro spezzettata, mezza cipolla sbucciata, il vino e 2 bacche di ginepro pestate e lasciatelo marinare per una notte in frigorifero.

● 2 Il giorno successivo scolate il cinghiale dalla marinata e filtrate quest'ultima con un colino. Asciugate i pezzi di carne con fogli di carta da cucina, passateli nella farina eliminando quella in eccesso e rosolateli a fuoco vivace in una casseruola con il burro, per 5-6 minuti.

● 3 Pelate le carote e tagliatele a dadini, mondate il sedano e riducetelo a fettine sottili, schiacciate il ginepro rimasto e unite gli ingredienti preparati nella casseruola con il cinghiale rosolato, l'alloro rimanente, una presa di sale e il concentrato di pomodoro, mescolate, regolate di sale e versate 2 mestoli di vino della marinata.

● 4 Cuocete il cinghiale coperto, su fiamma bassa per 3 ore, unendo man mano il vino della marinata rimasto.

● 5 Nel frattempo pelate le patate e il sedano rapa e riduceteli a tocchetti, mondate il finocchio e tagliatelo a spicchi sottili e cuocete le verdure in una pentola a vapore per 15 minuti o fino a quando sono morbide. Frullatele con un mixer a immersione unendo una presa di sale, il succo di limone filtrato, la metà della sua scorza grattugiata, una macinata generosa di pepe nero e 4-5 cucchiaini di olio extravergine. Servite lo stufato di cinghiale ben caldo con con il puré di finocchio e sedano rapa.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + la marinatura
- Cottura 3 ore 10 minuti

NATURALE BONTÀ

Location del servizio è Erba Brusca, Orto con Cucina a Milano (Alzaia Naviglio Pavese 246, www.erbabrusca.it). Il nome, che rimanda a un'erbetta perenne, l'Erba Brusca appunto (che cresce spontaneamente in luoghi aperti e lungo i corsi d'acqua) racconta la filosofia del locale: un orto in una location suggestiva e insolita, ad un angolo di campagna ai margini della metropoli. Anima di una cucina fresca, stuzzicante e naturale la giovane chef Alice Delcourt.



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

Scuola di Cucina

Un'opera straordinaria in 20 volumi da collezione.

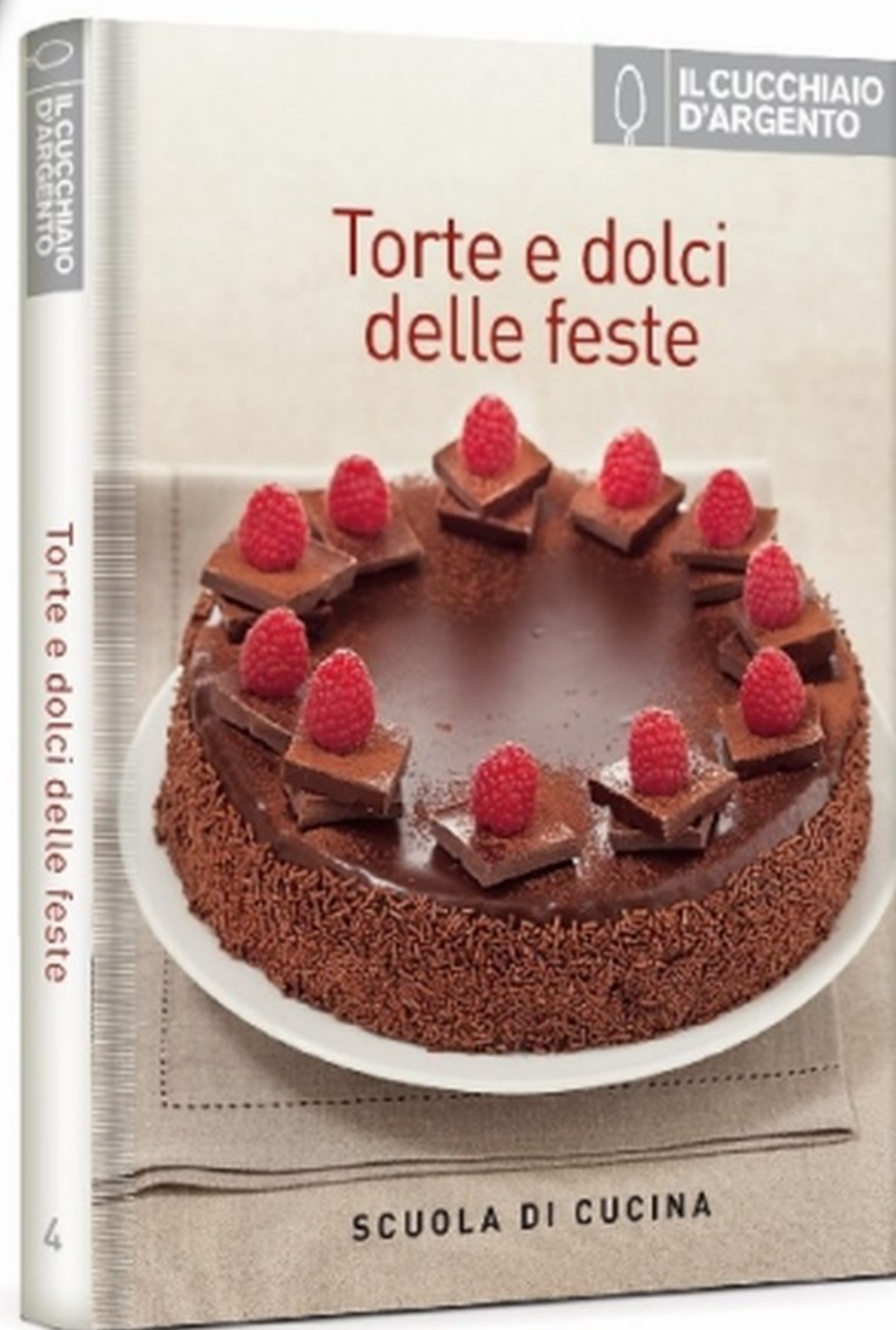
Dall'esperienza de **Il Cucchiaio d'Argento**, uno dei più grandi marchi della cucina italiana, una collana completa dall'antipasto al dolce, che sposa la tradizione gastronomica italiana con idee nuove e creative. In ogni volume una sezione dedicata alla **scuola di cucina** per realizzare le ricette di base in modo impeccabile.

L'ingrediente che mancava ai tuoi piatti!



PER SAPERNE DI PIÙ:
www.mondadoriperte.it

In edicola
il quarto volume:
**Torte e dolci
delle feste**



I prossimi volumi:
5 Arrosti, brasati e polpettoni;
6 Pesci e crostacei;
7 Pasta e sughi...

UN'OPERA

IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO

OGNI MERCOLEDÌ A SOLI € 7,99* IN EDICOLA CON

OGGI



NEL NUMERO DI NOVEMBRE



UN MENU A TUTTA BIRRA

Una serata insieme agli amici con i calici pieni di spumeggianti delizie che, a sorpresa, entrano anche nei piatti: le cipolline, il pane, lo stufato e, persino il dessert hanno un gradevole gusto amarognolo.



LE FARINE NUOVE

Ceci, castagne, mais: gli sfarinati derivati dal nuovo raccolto sono pronti per preparare focacce, schiacciate, gnocchi e tagliolini di robusta semplicità.



DOLCE PARMA

Crema, riso, mandorle, uova e zucchero sono i grandi protagonisti dell'irresistibile pasticceria tradizionale parmigiana.

in edicola dal 21 ottobre

SALE&PEPE

n. 10 OTTOBRE 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatzoli silvia.tatzoli@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Monica Cattaneo, Silva Cavallin, Marina Cella, Laura Cereda, Orsola Ciriello Cogan, Claudia Compagni, Ernesto Fagiani, Arianna Ferrari, Miriam Ferrari, Marialuisa Gardiman, Cristina Gigli, Franca Maffei, Paola Mancuso, Marta Mariani, Francesca Romana Mezzadri, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL, Emanuela De Santis, Serena Eller Vainicher, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Felice Scoccimarro/Alkemia, Stefano Scatà, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387; e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333 e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/7542.1 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 02/95103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7752 del 18 dicembre 2013



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!





Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea



Così Com'è

... il Datterino



In vetro, sempre fresco e pronto all'uso, in ogni stagione.

Il datterino **CosìCom'è** è una varietà pregiata di pomodoro da tavola. Conservato in vetro, è sempre pronto a restituire la sua dolcezza e la sua naturalità, rendendo raffinate anche le preparazioni più semplici.

Il datterino **CosìCom'è** è solo quello prodotto da Finagricola, leader italiano dell'ortofrutta, nei suoi appezzamenti della Piana del Sele.

È raccolto esclusivamente a mano, solo quando è maturo sulla pianta e controllato con meticolosità nell'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, che avviene a poche ore dalla raccolta.

CosìCom'è è disponibile al naturale, in succo ed in passata, per rendere esclusivi tutti i tuoi piatti.



seguici su 

acquista anche online



www.cosicome.eu

RESPIRA

LA TUA VITA ATTIVA, IL TUO TEMPO LIBERO, LE TUE OCCASIONI SPECIALI
CON GEOX SCOPRI IN OGNI MOMENTO LA VOGLIA DI REINVENTARE IL TUO STILE,
NEL PIENO BENESSERE DELLE TECNOLOGIE DELLA TRASPIRAZIONE E DELL'IMPERMEABILITÀ
SEMPRE A TUO AGIO, TUTTI I GIORNI, TUTTA LA VITA



Follow us on

Geox - Respira - are trademarks of Geox Spa International Patent

Scopri NEW MARIECLAIRE
E acquista la Nuova Collezione
geox.com/newmariclaire

GEOX